



Il Ricettario del Cuore è nato all'interno del progetto Borghilenti e ha coinvolto le **CLASSI 1° e 2° della scuola secondaria di primo grado di Castelnuovo Bocca d'Adda** durante l'anno scolastico 2024-2025. Il percorso ha guidato studenti e studentesse alla scoperta della tradizione culinaria locale attraverso interviste alle famiglie e agli esercenti del paese, raccogliendo suoni, profumi, sapori e racconti legati al cibo come espressione di identità culturale. Il ricettario è composto da due parti:

- **le ricette familiari**, raccolte dagli studenti presso le proprie famiglie;
- **i piatti tipici locali**, raccontati e preparati dagli esercenti del paese.

Attraverso questo progetto, il cibo diventa strumento di conoscenza, creatività e condivisione, valorizzando il legame con il territorio e la dimensione comunitaria.

Un progetto di



Finanziato da



In collaborazione con



Nome ricetta I grasei d'oca

Provenienza Lombardia

Ingredienti petto d'oca - aglio - sale grosso qb - saporita (miscela di spezie aromatiche)

Procedimento Separare la pelle dal petto d'oca e mettere da parte il grasso. Sciogliere pelle e grasso in una pentola a fuoco moderato per ottenere l'unto, mescolando spesso. Pressare la pelle cotta per farne il "graton", da salare a piacere. Tagliare il petto a cubetti, condirli con saporita, aglio e sale grosso tritato. Lasciar riposare una notte al fresco. Scaldare l'unto, riempire i vasi con i cubetti e coprire con l'unto. Conservare al fresco almeno 15 giorni prima di gustarli.



Nome ricetta Risotto con pasta di salame e zafferano

Provenienza Italia

Ingredienti 320 g di riso carnaroli - 200 g di pasta di salame - 1 cipolla (tritata finemente) - 100 ml di vino bianco frizzante - 1 l di brodo vegetale o di carne - 1 bustina di zafferano - 1 noce burro - sale e pepe qb - olio extravergine di oliva

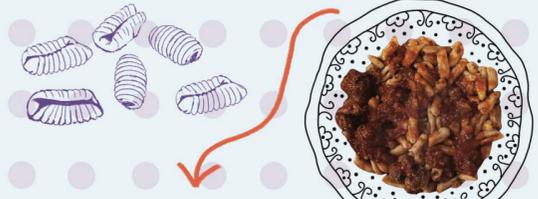
Procedimento Cuocere la pasta di salame in padella e metterla da parte. In una casseruola soffriggere la cipolla tritata, aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto. Sfumare con vino bianco frizzante e, una volta evaporato l'alcol, unire la pasta di salame. Proseguire la cottura del risotto aggiungendo poco per volta il brodo caldo. Nell'ultimo mestolo di brodo sciogliere lo zafferano. Mantecare il risotto con una noce di burro e servire ben caldo.

Nome ricetta Tagliatelle paglia e fieno

Provenienza Italia

Ingredienti **Per la pasta:** 150 g di tagliatelle verdi all'uovo - 150 g di tagliatelle all'uovo - sale qb
Per il condimento: 100 g di panna fresca - 75 g di speck tagliato a cubetti o striscioline - 60 g di formaggio grattugiato - 40 g di burro

Procedimento Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocere le tagliatelle. Nel frattempo, unire panna, burro, speck e formaggio grattugiato in una padella e cuocere a fuoco basso fino a ottenere un condimento cremoso. Scolare la pasta al dente e trasferirla nella padella, a fuoco spento. Mescolare con cura per amalgamare. Se necessario, aggiungere un goccio di acqua di cottura per rendere il piatto più cremoso. Servire subito, ben caldo.



Nome ricetta Cavatelli al sugo

Provenienza Teggiano (SA)

Ingredienti **Per la pasta:** 250 g di farina di grano tenero "00" - 250 g di semola di grano duro - 270 g di acqua
Per il condimento: sugo di carne a piacere

Procedimento Mescolare le due farine e aggiungere gradualmente l'acqua, impastando fino a ottenere una palla liscia ed elastica. Lasciar riposare l'impasto per dieci minuti. Stendere e tagliare in strisce sottili, poi in tocchetti larghi circa 4 cm. Con tre dita, schiacciare e trascinare ogni pezzo per formare i cavatelli. Portare a ebollizione una pentola con acqua salata e cuocere i cavatelli finché salgono a galla. Scolare e condire con un sugo di carne a piacere, servendoli ben caldi.



Nome ricetta Spongata

Provenienza Monticelli d'Angina (PC)

Ingredienti **Per la base:** 500 g farina tipo 0 - 250 g zucchero - 250 g burro - 1 CC olio di oliva - 3 tuorli - 1 uovo intero - sale qb - 2 CC di lievito per dolci
Per il ripieno: 100 g di miele - 30 g pinoli - 30 g mandorle - 50 g noci - 50 g uvetta - 100 g pane grattugiato - qb di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, pepe bianco

Procedimento Preparare la pasta frolla unendo farina, zucchero, burro, uova, olio, lievito e un pizzico di sale. Lavorare fino a ottenere un impasto morbido e compatto. Per il ripieno, tostare il pane grattugiato e mescolarlo con miele, frutta secca tritata e spezie. Stendere metà della frolla in una teglia, versare il ripieno e coprire con l'impasto restante.

Nome ricetta Marubìn (ravioli)

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti **Per il ripieno:** 1 kg di brasato - 200 g di salsiccia - 3 uova - pane grattugiato qb - 200 g di formaggio grana
Per la pasta: 7/8 uova - 1 kg di farina

Procedimento Tritare il brasato e aggiungere la salsiccia, le uova, il pane grattugiato e il formaggio. Mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo per il ripieno. Per la pasta, unire farina e uova, impastare e lasciare riposare per 30 minuti. Stendere la sfoglia sottile, distribuire il ripieno e ripiegare a metà. Formare i marubìn con uno stampino e cuocerli nel brodo di cappone.

Nome ricetta Toast pizza

Provenienza Italia

Ingredienti 4 fette di pancarré - mozzarella qb - prosciutto cotto qb - passata di pomodoro qb - olio di oliva qb

Procedimento Ungere con poco olio di oliva una teglia da forno, appoggiare le fette di pancarré, aggiungere la passata di pomodoro e aggiungere la mozzarella e il prosciutto cotto. Cuocere per 15/20 minuti in forno preriscaldato a 220°.



Nome ricetta Salame al cioccolato

Provenienza Lombardia

Ingredienti 250 g di biscotti secchi - 40 g di mandorle - 2 uova - 250 g di zucchero - 100 g di burro - 75 g di cacao amaro

Procedimento Tritare i biscotti secchi e le mandorle. In una ciotola, unire zucchero, uova, burro fuso e cacao amaro. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere gradualmente il trito di biscotti e mandorle. Amalgamare bene, versare il composto su un foglio di carta stagnola, dare la forma di un salame e chiudere accuratamente. Riporre in frigorifero per almeno tre ore. Una volta rassodato, scartare il salame di cioccolato e affettarlo prima di servire.

Nome ricetta Palline di prugne

Provenienza Repubblica Slovacca

Ingredienti **Per il ripieno:** 600 g di patate - 200 g di farina di grano tenero "00" - 1 tuorlo d'uovo - sale qb - 25 prugne lavate e denocciolate
Per il condimento: 100 g di burro fuso - 100 g di papavero macinato - zucchero a velo

Procedimento Lessare le patate con la buccia, poi sbucciarle e schiacciarle bene. Su una spianatoia, unire farina, sale, patate e tuorlo, quindi impastare velocemente. Formare un rotolo e tagliarlo in fette. Su ogni fetta posizionare una prugna denocciata e chiudere formando una pallina. Cuocere in acqua bollente finché salgono a galla, poi proseguire per altri 5-7 minuti. Scolare e condire con burro fuso, papavero macinato e zucchero a velo. In alternativa al papavero si possono usare noci tritate.

Nome ricetta Kheer (dolce)

Provenienza India

Ingredienti 1 kg di riso basmati - 4 bicchieri di latte - 2 bicchieri di acqua - 3/4 bicchiere di zucchero - 6 mandorle tagliate

Procedimento Versare due bicchieri d'acqua in una pentola e portare a ebollizione. Aggiungere quattro bicchieri di latte e riportare a bollire. Unire il riso basmati e cuocere a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Quando il composto riprende a bollire, aggiungere metà dello zucchero e continuare la cottura mescolando delicatamente. Unire le mandorle tagliate e proseguire la cottura fino a ottenere una consistenza cremosa. Servire il dolce caldo o freddo, secondo gusto personale.

Nome ricetta Pisarei e fasò

Provenienza Emilia Romagna

Ingredienti **Per l'impasto:** 100 g farina - 200 g pane grattugiato - 250 ml acqua - sale qb
Per il sugo: 200 g di fagioli già cotti - cipolle - olio - 200 g di passata di pomodoro

Procedimento Mescolare farina e pane grattugiato, aggiungendo acqua e un pizzico di sale. Impastare fino a ottenere un composto sodo e lasciar riposare un'ora. Formare dei filoncini e tagliare piccoli tocchetti. Schiacciare ogni pezzo trascinandolo con le dita per formare i pisarei. In una padella, soffriggere cipolla tritata con olio, unire passata di pomodoro e fagioli già cotti. Cuocere i pisarei in acqua bollente salata, scolarli appena salgono a galla e condirli con il sugo preparato.

Nome ricetta Ossobuco alla milanese

Provenienza Lombardia

Ingredienti ossobuco di manzo o di vitello - farina - cipolla - aglio - carota - vino bianco o rosso - sale - salsa di pomodoro

Procedimento Infarinare l'ossobuco su entrambi i lati. Tritare finemente cipolla, carota e aglio. In un tegame scaldare l'olio e rosolare le verdure fino a doratura. Aggiungere la carne e farla rosolare, poi sfumare con un po' di vino bianco o rosso. Unire un cucchiaio di salsa di pomodoro, salare e versare poca acqua per ottenere un sugo morbido. Cuocere a fuoco basso per almeno due ore, mescolando ogni tanto. Il fondo di cottura può essere usato anche come condimento per la pasta.

Nome ricetta Fusilli alla carbonara

Provenienza Roma Italia

Ingredienti 500 g di fusilli - 250 g di pecorino - 6 tuorli d'uovo - 350 g di guanciale - pepe nero macinato qb

Procedimento Tagliare il guanciale a listarelle e rosolarlo in padella olio finché diventa croccante. Eliminare il grasso sciolto e tenere solo il guanciale. Cuocere i fusilli in acqua salata e sbatterli e tuorli con pecorino e pepe nero fino a ottenere una crema. Scolare la pasta tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Unire i fusilli al guanciale, mescolare e togliere dal fuoco. Aggiungere la crema d'uovo e mantecare energicamente, versando poca acqua di cottura per ottenere una consistenza cremosa. Servire con pecorino e pepe.

Nome ricetta Pizza fatta in casa

Provenienza Napoli

Ingredienti **Per l'impasto:** 250 g farina di grano tenero "00" - 250 g di farina manitoba - 7 g lievito - sale qb - 20 ml olio - 1 cc zucchero - 400 ml acqua
Per il condimento: salsa di pomodoro - mozzarella

Procedimento Unire le due farine con il lievito, poi aggiungere il sale e zucchero. Versare l'acqua poco per volta, alternandola con l'olio, e mescolare fino a ottenere un impasto morbido. Coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio. Stendere su una teglia rivestita con carta forno e lasciar riposare altri 30 minuti. Condire con salsa di pomodoro, un pizzico di sale e un filo d'olio. Infornare a 200°C per 10 minuti. Sformare, aggiungere mozzarella e condimenti a piacere. Informare di nuovo per 5 minuti, finché la mozzarella sarà sciolta e filante.

Nome ricetta Torta della nonna Tina

Provenienza Maccastona (LO)

Ingredienti **Per l'impasto:** 400 g di farina di grano tenero "00" - 200 g di zucchero - 3 tuorli d'uovo - 200 g di burro - 1 bustina di lievito vanigliato - 1 bustina di vanillina - 1 CC di latte - sale qb
Per il ripieno: 1 vaso di marmellata di ciliegie - 10 amaretti - 4 mele renette - 1 CC di zucchero - mezzo limone

Procedimento Per preparare la frolla, impastare farina, tuorli, zucchero, burro a pezzetti, vanillina, lievito, un pizzico di sale e il latte. Formare una palla e lasciarla riposare in frigo per 30 minuti. Intanto, cuocere le mele a pezzetti con zucchero e succo di limone per circa 10 minuti, poi unire la marmellata e mescolare. Stendere la frolla in una tartiera imburrata e infarinata, sbriciolare gli amaretti sul fondo, versare il ripieno e cuocere in forno statico a 180°C per 45 minuti.

Nome ricetta Chisòì

Provenienza Lombardia

Ingredienti acqua frizzante qb (per rendere l'impasto omogeneo e abbastanza liquido) - una Tz di farina - sale qb
Per la cottura: olio da frittura

Procedimento Mescolare farina, acqua frizzante e sale fino a ottenere una pastella omogenea e piuttosto liquida. Scaldare l'olio in una padella antiaderente, versare un mestolo di impasto e cuocere il chisòì come una crespella, finché risulta dorato da entrambi i lati. Una volta pronto, si può gustare così com'è oppure farcire a piacere con ingredienti dolci o salati, come marmellata, formaggi, affettati o verdure.

Nome ricetta Paneer pakora

Provenienza Punjab (India)

Ingredienti paneer - 100 g di farina di ceci - spezie - 100 g di yogurt - olio per friggere

Procedimento Versare la farina di ceci in una ciotola, aggiungere le spezie a piacere e lo yogurt. Mescolare e unire poca acqua alla volta fino a ottenere una pastella liscia e omogenea, non troppo densa né troppo liquida. Tagliare il paneer a piccoli pezzi. Scaldare abbondante olio in una padella fino a temperatura per frittura. Immergere i pezzi di paneer nella pastella, coprendoli bene, e friggerli nell'olio caldo. Cuocere finché risultano dorati e croccanti. Scolare su carta assorbente e servire caldi.

Nome ricetta Allo paratha

Provenienza India

Ingredienti **Per l'impasto:** 850 g di farina di grano tenero "00" - acqua tiepida - sale qb
Per il ripieno: 3 patate di grandezza media - 1 CC di semi di coriandolo e di cumino - peperoncino rosso in polvere qb

Procedimento Lessare le patate fino a renderle morbide, poi scolarle, lasciarle raffreddare, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Aggiungere coriandolo leggermente schiacciato, cumino, peperoncino e coriandolo fresco tritato. Impastare fino a ottenere una purea e regolare di sale. A parte, impastare farina, sale e acqua fino a ottenere un composto liscio. Lasciare riposare dieci minuti. Dividere in palline, farcire con il ripieno e richiudere a sacchetto. Stendere delicatamente con il mattarello e friggere in poco olio finché dorate e con bollicine in superficie.

Nome ricetta Bureghina (sugo di mosto)

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti 1 bicchiere di mosto d'uva - 1 CC di farina - 1 CC di zucchero

Procedimento Versare il mosto in una pentola, aggiungere lo zucchero. Mescolare bene per scioglierlo. Unire la farina a pioggia, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Cuocere a fuoco moderato, continuando a mescolare fino all'ebollizione. Quando il composto si addensa e comincia a bollire, togliere dal fuoco. Servire la bureghina tiepida o fredda, da sola o accompagnata da dolci secchi della tradizione locale.

Nome ricetta Polpette milanesi

Provenienza Milano (MI)

Ingredienti **Per il ripieno:** 300 g di carne lessata - 3 patate lesse - 3 uova intere - 100 g di mortadella tritata - 100 g di formaggio grattugiato - sale qb - pepe qb
Per la panatura: farina bianca - pane grattugiato
Per la cottura: olio da frittura

Procedimento Macinare la carne lessata e schiacciare le patate, unire in una ciotola. Aggiungere uova, mortadella tritata, formaggio, sale e pepe, quindi mescolare bene fino a ottenere un impasto compatto. Formare le polpette con le mani e passarle prima nel pane grattugiato, poi nella farina. Scaldare abbondante olio in padella e friggere poche polpette per volta, girandole spesso per una cottura uniforme. Scolarle e farle asciugare su carta assorbente prima di servire.

Nome ricetta Crema al mascarpone

Provenienza Lombardia

Ingredienti 3 uova - 4 CC di zucchero - 500 g di mascarpone - ingrediente segreto - cacao - gocce di cioccolato

Procedimento Separare i tuorli dagli albumi. Montare a neve ferma gli albumi e, in un'altra ciotola, lavorare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chioso. Aggiungere il mascarpone e mescolare con movimenti dal basso verso l'alto per incorporare aria. Unire gli albumi montati, sempre mescolando delicatamente. Servire con una spolverata di cacao e gocce di cioccolato.

Nome ricetta Pardulas

Provenienza Sardegna

Ingredienti **Per la sfoglia esterna:** 100 g di farina di semola di grano duro rimacinata - 100 g di farina 00 - 1 cc di strutto (facoltativo) - 1 albume d'uovo - 100 ml di acqua tiepida - sale qb
Per il ripieno: 250 g di ricotta vaccina - 6 CC di zucchero - 1 tuorlo d'uovo - 50 g di farina 00 - 0,5 cc di zafferano in polvere - miele (facoltativo) - 1 scorza di limone - sale qb

Procedimento La sera prima mettere la ricotta a scolare in un colino coperta da un telo e conservarla in frigo. Il giorno seguente lasciarla a temperatura ambiente per 20 minuti. Per la sfoglia, mescolare farina 00, semola rimacinata e un pizzico di sale. Separare tuorlo e albume, aggiungere l'albume alle farine e tenere da parte il tuorlo per il ripieno. Unire, se si vuole, un cucchiaino di strutto e aggiungere poca acqua tiepida alla volta fino a ottenere un impasto liscio. Lavorarlo 10 minuti, poi farlo riposare coperto per 20 minuti. Per il ripieno, mescolare il tuorlo con zucchero e scorza di limone, poi aggiungere la ricotta setacciata, lo zafferano, un pizzico di sale e la farina. Stendere la sfoglia, ritagliare dischi di 8 cm, farcirli con palline di ripieno. Sollevare i bordi pizzicando con le dita per creare la classica forma a stella. Cuocere a 180 °C per 30 minuti. Decorare con miele e zucherini o zucchero a velo.



Cosa è la cucina?

Può essere tante cose. Un pasto rapido e distratto, una mangiata tra amici in ristorante, qualcuno che ti porta il cibo a casa. Ma può anche essere qualcosa che si prepara assieme. Il cibo può essere memoria e trasmissione.

Ognuno di noi ha dei piatti che sono scolpiti nella memoria, perché sono legati alla nonna, alla mamma, alle zie, anche ai padri talvolta. Si ricorda di nonna che faceva la pasta fatta in casa, forse ricorda di quando è andato a prendere funghi con il nonno e poi nonna li ha cucinati. Magari ricorda una domenica o un giorno di festa, quando si sta tutti a tavola e poi i più piccoli scappano via e c'è il profumo del fieno fresco.

Per chi viene da lontano ed è stato accolto in questa comunità, il cibo può essere un'ancora che non fa dimenticare nulla ai propri genitori delle proprie origini ed è anche un modo perché i ragazzi riconoscano sempre le proprie radici.

Questo è un mondo che va veloce, che dimentica tante cose, dimentica le guerre, le difficoltà, le povertà e probabilmente è un bene, in modo che queste cose non ritornino mai. Ma ci sono dei piatti nati nella difficoltà che sono buonissimi, pieni di fantasia, cucinati con sapienza e amore. Quei piatti, per chi li cucina, sono una medicina per la memoria, per conservarsi sempre vivi. Questa è una indagine che serve a tessere fili tra passato, presente e futuro perché la cucina permette la magia di sfidare il tempo e lo spazio e di unire tutte le generazioni, tutte le culture.

Assieme, in un solo posto.
A tavola.

Daniele De Michele/Donpasta



La quercia nasce dalla ghianda, ogni ricetta dal suolo

Chi non ha una ricetta in casa di uno zio o di una nonna? La ricetta è tra le più antiche forme di narrazione intergenerazionale. Segreti scritti a penna che passano di mano in mano con amorevole gelosia. La ricetta è un racconto che ferma il tempo e che, in trasparenza, ci svela chi siamo, chi eravamo e chi vogliamo ancora essere. Ingredienti, gesti, quantità, tempi, profumi dietro ai quali c'è un ordine meticoloso e tanta sapienza. Ma ogni ricetta è anche un libro di storia e di storie per ricomporre antichi legami tra i luoghi: come mai la Bagna Cauda, con le sue accuglie, è una ricetta tipica in un Piemonte senza mare?

Ogni ricetta ha registrato particolari usanze popolari, confidenze tra terra e uomo, astuzie e rimedi per gestire abbondanze e mancanze, intuizioni geniali per la loro semplicità. Ma le ricette possiamo leggerle anche come piccoli brevieri sul suolo, sulla natura e sull'agricoltura di ogni territorio. Non di rado, accanto agli ingredienti si trovano racconti sull'orto, sui terreni, sull'uso dell'acqua per innaffiare o sull'esposizione a sole e ombra per ottenere migliori legumi.

"La quercia nasce dalla ghianda. Ma diventa quercia e tale rimane, solo se incontra condizioni d'ambiente favorevoli, che non dipendono più dall'embrilogia" (Marc Bloch, storico e partigiano). Parole sante anche per le ricette che, a ben vedere, non esisterebbero senza la cura per la terra da cui provengono gli ingredienti di ogni singolo piatto. Il nostro impegno, oggi, non può che essere quello di ricucire e proteggere quei legami preziosi tra suolo, prodotti della terra, ricette e cibo, spazzati via da un'ossessiva logica mercantile e performativa, più concentrata sulla forma (l'impiattamento, lo storytelling, la soddisfazione del cliente, lo showcooking...) che sui valori genuini di terra e storie che ogni ricetta popolare custodisce dentro di sé, rappresentandoci.

Paolo Pileri

Nome ricetta Bisulan

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti 400 g di farina - 180 g di zucchero - 100 g di burro - 3 uova mezzo - bicchiere di latte - una bustina di lievito - buccia di limone grattugiata - sale qb

Procedimento Disporre la farina a fontana sulla spianatoia, mettere nel centro il burro a pezzetti e lo zucchero, quindi i rossi d'uovo, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata. Aggiungere il lievito e versare poco alla volta il latte lavorando bene il composto. Fare un grosso rotolo con la pasta ottenuta, unire le due estremità dando la forma di una ciambella e mettere una teglia imburata. Cuocere per 30 minuti in forno a 180 gradi. Prima di mettere la ciambella nel forno spennellare la superficie con un uovo sbattuto e cospargere con zucchero e mandorle tritate.



Trattoria da Lele

La trattoria nasce nel 1976 come una piccola osteria di famiglia, senza bancone né macchina del caffè, ma con tanta passione. Dopo la scomparsa del marito nel 1978, Lele si è rimboccata le maniche insieme ai figli: di giorno lavoravano, la sera l'aiutavano e lei non si è mai risparmiata. Nel 1983 inaugura il nuovo locale con una cucina attrezzata, un salone da 70 posti e due sale che si riempivano a mezzogiorno.

Durante la stagione della caccia apriva già alle 5 del mattino, e alle 8 serviva pane, cotichino e salumi. La domenica si organizzavano raduni di oltre 200 pescatori: si mangiava, si rideva e si stava insieme, come una grande famiglia. E così, lavorando senza sosta, Lele è arrivata fino a oggi. Con forza e dedizione, ha costruito il suo piccolo grande impero insieme alle figlie Rosaria e Viviana.



Nome ricetta Trippa della Lele

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti 1 kg di trippa - 200 g di carote - 1 gambo di sedano - cipolla - 30 g burro - mezzo bicchiere di olio - 1 CC di concentrato di pomodoro - brodo di carne bollente - 100 g fagioli (già ammollati in acqua)

Procedimento La trippa, nella parte del foio, va lavata con acqua calda, varie volte fino a che sarà pulita, poi scolata, asciugata e tagliata sottile. Tagliare a pezzetti le carote, il sedano e la patata. Tritare la cipolla, mettere tutte le verdure in una padella a bordi alti con il burro e l'olio. Fare appassire le verdure, poi unire la trippa e i fagioli ammollati. Lasciare cuocere per circa 15 minuti. Trascorso questo tempo, quando la trippa si sarà ben insaporita nel trito di verdure, bagnare con il brodo bollente, dove avrete precedentemente sciolto un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Fare bollire per circa 4 ore, aggiungendo del brodo caldo per evitare che si asciughi troppo. Aggiustare, se necessario, il sale e servire con una fetta di pane raffermo.



Nome ricetta Ossa dei morti

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti 500 g farina di mais fumetto - 500 g di farina bianca - 3 uova intere - 500 g di burro - 400 g di zucchero - 5 g di lievito per dolci - vanillina - sale qb

Procedimento Il procedimento è lo stesso della pasta frolla: lavorare le farine con lo zucchero e le uova, aggiungere poi il burro a pezzi. Una volta ottenuto l'impasto lasciare riposare per 1 ora, quindi stenderlo per ricavare la classica forma dell'osso. Cuocere in forno a 180 gradi per 15/20 minuti.



Panificio Maestri

La Casa del Pane di Maestri vanta oltre 50 anni di esperienza nella produzione artigianale di prodotti da forno. Nel nostro laboratorio ogni giorno rinnoviamo l'antica arte del pane e della pasticceria, tramandata da nostro padre Giuseppe con passione e dedizione.

Oggi il panificio è portato avanti da Alessandra e Pietro, affiancati da un prezioso team di collaboratori, per offrire ogni giorno il gusto autentico della tradizione.



Nome ricetta Filone pasta dura

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti Biga: 1 kg di farina 00 - 0,45 l acqua - 10 g di lievito di birra
Impasto finale: biga tutta - 1,45 kg di pasta di riporto rinnovata e fermentata - 3,6 kg farina 00 - 1,65 l di acqua - 100 g sale - 100 g di lievito di birra - 25 g di malto

Procedimento Biga: Impastare con l'impastatrice a spirale per 3, 5-4 min a velocità 1, con giro di vasca al contrario, fino a raggiungere +20/22°C. Riposare coperta in ambiente fresco (+18/20°C) per almeno 22-24 ore.

Impasto: Impastare con impastatrice per 10 min a velocità 1. In inverno, lasciare riposare 10 min prima di cilindare; nelle altre stagioni, cilindare subito. Dividere in pezzi da 800 g, formare treccia o filone, lasciar lievitare coperto a temperatura ambiente circa 1 ora. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C, poi abbassare a 200°C, per circa 1 ora senza vapore.

Pasta di riporto: Dopo l'uso, lasciare la pasta avanzata 3-4 ore a temperatura ambiente, poi rinnovarla con farina forte (es. 1 kg di pasta + 1-1,3 kg di farina, 40-45% di acqua), formando un impasto asciutto. Cilindrare e fermentare in recipiente a +18°C per 18-20 ore.



Nome ricetta Faraona ripiena

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti faraona disossata - 500 g di macinato misto (manzo, maiale, prosciutto cotto) - 100 g pangrattato - latte qb - 1 uovo - sale qb - 200 g di formaggio grattugiato - pancetta a fette in quantità per avvolgere la faraona - noce moscata qb - salvia qb - rosmarino qb - vino bianco per sfumare



Procedimento In una ciotola mettere il macinato misto, aggiungere il pangrattato che avremo precedentemente bagnato con il latte, aggiungere uova, formaggio, sale e noce moscata, mischiare il tutto, stendere su un piano la faraona, ricoprirlo con una fetta di prosciutto cotto e adagiare il ripieno al centro. Arrotolare la faraona fino a formare un rotolone, avvolgerlo con fette di pancetta e legarlo con lo spago. Adagiare il rotolo di faraona ripiena in una teglia con olio e rosolarlo, sfumare con il vino bianco aggiungere salvia, rosmarino, sale e pepe. Informare a 180° per circa un'ora.



Storica Macelleria Curtarelli

Fondata nel 1910 dal bisnonno Carlo, già commerciante di cavalli, la Storica Macelleria Curtarelli di Castelnuovo Bocca d'Adda è un'impresa a conduzione familiare giunta oggi alla quarta generazione. Da sempre attenta alla qualità e alla tradizione, si occupa direttamente della macellazione di carni selezionate da piccoli allevamenti.

Dal 2016 con Simone ed Ermete, figli di Piercarlo, si trasforma in una moderna ristorante-macelleria, dove oltre all'acquisto è possibile degustare i prodotti in loco.



Nome ricetta Involtini di verza

Provenienza Castelnuovo Bocca d'Adda (LO)

Ingredienti 5/6 foglie grandi di verza (1 per ogni involtino) - 500 g macinato misto (manzo, salsiccia, mortadella) - 100 g di pangrattato - latte qb - 1 uovo - 200 g di formaggio grattugiato - burro - 1 noce - 150 g pomodoro - prezzemolo qb - sale e noce moscata qb

Procedimento Sbollentare le foglie di verza in acqua salata per 3-4 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno: in una ciotola mettere il macinato misto, aggiungere il pangrattato che avremo precedentemente bagnato con il latte, aggiungere le uova sbattute, formaggio grana, prezzemolo, sale e noce moscata, mescolare il tutto. Stendere su un piano le foglie di verza, adagiare un po' di ripieno al centro e arrotolare le foglie fino a formare gli involtini che chiederemo con lo spago. Mettere gli involtini in una teglia imburata e condire con un semplice sugo di pomodoro. Informare a 180 gradi per circa 10 minuti.



CONDIVISIONE

significa portare a tavola un alimento che può essere gustato da più individui contemporaneamente, favorendo la socializzazione e il piacere di condividere momenti conviviali. La condivisione nel cibo può anche indicare la preparazione di piatti pensati per essere condivisi, come antipasti, tapas, piatti di famiglia o buffet, promuovendo un senso di comunità e di convivialità attraverso il cibo



TERRITORIO

si riferisce all'area geografica o alla regione di provenienza di un piatto, di un ingrediente o di una tradizione culinaria. Esso rappresenta l'identità culturale, le caratteristiche climatiche, le risorse naturali e le tecniche tradizionali che influenzano la preparazione e il gusto di un certo cibo. In altre parole, "territorio" indica il legame tra un alimento o una ricetta e il luogo specifico in cui si sono sviluppati e si sono tramandati nel tempo, contribuendo a definire il carattere distintivo di quella cucina o di quei piatti.



CREATIVITÀ

capacità di inventare, sperimentare e innovare nella preparazione dei piatti. Significa andare oltre le tecniche e le ricette tradizionali, combinando ingredienti in modo originale, trovando nuovi abbinamenti di sapori e dando spazio alla fantasia per creare esperienze gastronomiche uniche e sorprendenti. In sostanza, la creatività culinaria permette di esprimere personalità, cultura e innovazione attraverso il cibo.



MEMORIA

capacità sensoriale e affettiva di ricordare e riconoscere i sapori, gli odori e le sensazioni gustative associate a determinati piatti o esperienze culinarie. È un modo per indicare come certi sapori o profumi possano evocare ricordi, emozioni o momenti specifici della propria vita, creando un collegamento tra il cibo e le esperienze personali. In questo senso, la "memoria" nel cibo rappresenta la connessione tra i sensi e le emozioni, arricchendo l'esperienza gastronomica con un valore affettivo.



CONOSCENZA

si riferisce alla comprensione approfondita delle tecniche di cucina, degli ingredienti, delle combinazioni di sapori e delle tradizioni culinarie. Significa avere familiarità e competenza nel preparare piatti, conoscere le caratteristiche di diversi alimenti e saperli usare in modo appropriato per ottenere risultati gustosi e armoniosi.



ORIGINI

si riferisce alle radici o alle provenienze di un piatto o di un ingrediente. Indica quindi il paese, la regione o la cultura da cui un determinato piatto o ingrediente ha avuto origine, evidenziando la sua storia, le tradizioni e le modalità di preparazione tipiche di quella zona.