

Sommario Rassegna Stampa del 27/07/2013

Testata	Titolo	Pag.
D LA REPUBBLICA DELLE DONNE (L	<i>GUSTO BIO</i>	2

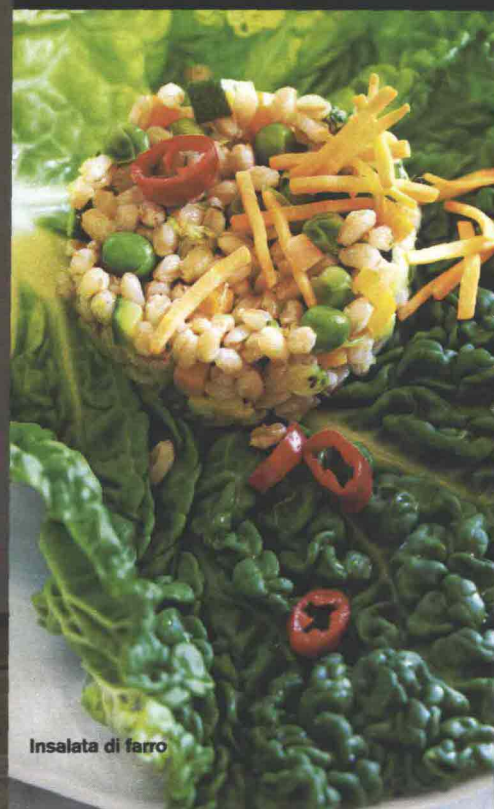
Gusto bio



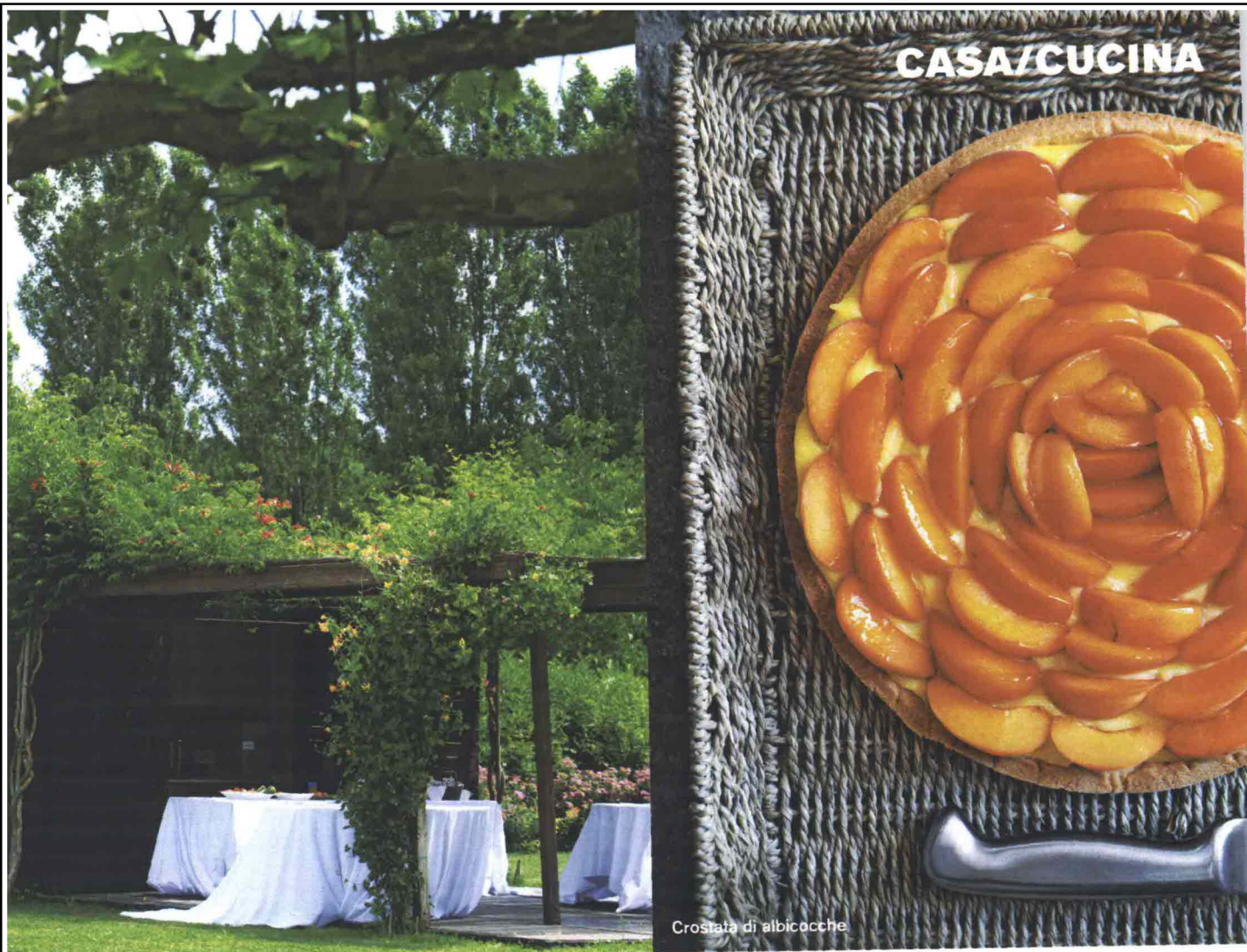
*Ricette
semplici e
filosofiche, da
un'azienda
biodinamica
ideale.*

*Benvenuti
a La Raia,
terra di vino
e cibo veri*

di Giuliana Zoppis
Foto di Francesca Moscheni



Insalata di farro



Crostata di albicocche

Biodinamico”: prodotto dell’agricoltura basata sulle idee del filosofo Rudolf Steiner. Ma anche visione sistemica della vita, modo di concepire spazi, progetti, idee. Dalla passione dei Rossi Cairo - Giorgio (su Twitter GRC), consulente strategico e fondatore di Value Partners, la moglie Irene Crocco, dealer d’arte contemporanea, e i sei figli dell’uno e dell’altra - è nata La Raia, azienda agricola sui colli del Gavi (Alessandria), 180 ettari tra viti, pascoli, terreni a seminativo e boschi di castagni. GRC l’acquista nel 2003 con i figli Caterina e Piero, «per ritrovare la nota originaria di un territorio che da secoli custodisce il vitigno autoctono dell’uva Cortese», afferma. Dall’intuizione nasce un’azienda certificata Demeter, con la produzione multipremiata di Gavi e Barbera, la coltivazione di antichi seminativi e l’allevamento di mucche fasso-

ne. In cantina, i muri di pisè (terra cruda) dell’architetto Martin Rauch. Tom Dean, marito di Caterina, ha avviato *portaNatura*, servizio di consegna a domicilio di cibi bio a km zero, e segue la produzione di farine e cereali antichi, poi venduti a pasticci e panifici d’eccellenza. Sette anni fa Caterina, con l’associazione Intorno al Melo, ha fondato un asilo e una scuola steineriani, che oggi accolgono trenta bambini. Una Fondazione dedicata ad arte, cultura e territorio e legata all’azienda è diretta da Irene. Artisti e paesaggisti sono chiamati a intervenire: le prime tre opere di Remo Salvadori hanno già trovato sui sentieri e sui muri la loro casa ideale. La casa padronale si apre tra colli e vigneti e domina una vista mozzafiato. Accanto, un piccolo lago. I muri antichi, le volte in mattoni e i listoni di legno massello racchiudono mobili d’antiquariato, oggetti provenienti da viaggi e mercatini, tessuti orientali, divani in lino, pezzi d’arte e lampadari di Murano.

CROSTATA DI ALBICOCCHE

Pasta frolla integrale
 500 g di farina integrale, 250 g di burro, 6 tuorli d’uovo, 3 pizzichi di sale, 200 g zucchero di canna,
Crema pasticcera
 500 ml di latte, 180 g tuorli d’uovo, 100 g di zucchero, 40 g amido di riso, 1 baccello di vaniglia, 1 limone

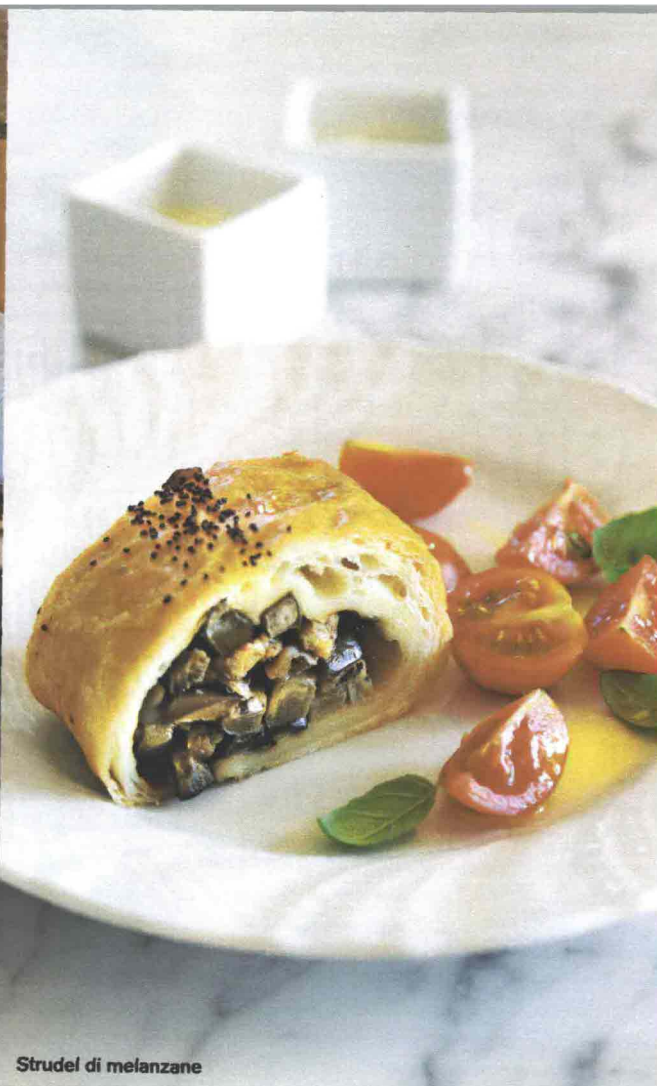
Farcitura
 500 g di albicocche, gelatina
 Disponete a fontana sul tagliere la farina e lo zucchero. Formate un foro al centro e unite il burro freddo a cubetti, i sei tuorli e il sale. Impastate fino a ottenere un impasto omogeneo. Formate una palla e lasciatela per almeno 30’ in frigo, ricoperta con pellicola trasparente. Poi stendetela con un mattarello in uno strato sottile. Tagliate una circonferenza leggermente più larga della teglia per formare il bordo della torta. Cuocete in una teglia imburata e zuccherata per 20-25’ in forno caldo a 180°. Fate raffreddare nel

Da secoli è il territorio del vitigno autoctono dell'uva Cortese. Vi crescono anche antichi seminativi e mucche fassone



Crema di Roccaverano per pinzimonio

Divano in lino Loro Piana e tappeto persiano antico. A destra, il piccolo lago della tenuta e la cucina con tavolo in larice dell'800 veneto. Pagine precedenti. La sala da pranzo, con il lampadario in vetro di Murano, e uno dei pergolati de La Raia, che da settembre è aperta al pubblico con il progetto "Nel paesaggio" (segreteria@fondazionelaraia.it).



Strudel di melanzane

minor tempo possibile. Fate bollire il latte con un baccello di vaniglia e la scorza di limone. In una terrina mischiate, senza montare, i tuorli con l'amido di riso e lo zucchero. Unite poco alla volta il latte, mescolando con una frusta. Fate bollire. Preparate una teglia fredda e versate la crema in uno strato sottile affinché si raffreddi velocemente. Potete spolverarla con zucchero per evitare che si secchi in superficie. Tagliate le albicocche a fettine non troppo sottili. Quando la crostata sarà fredda, aggiungete la crema pasticcera e disponete le albicocche. Coprite la frutta con gelatina di zucchero e acqua per evitare che ossidi. Mettete in frigo per 2 d'ore.

INSALATA DI FARRO E BRUNOISE DI VERDURE

Per 2 persone
100 g piselli freschi sgranati,
140 g farro, 2 zucchine piccole,
2 carote, prezzemolo, sale, pepe,

olio extravergine di oliva
Per servire

1 peperoncino dolce rosso, 1 carota,
1 foglia grande di insalata
Cuocete il farro in acqua salata. Tagliate a piccoli cubetti le carote e le zucchine. Sbollentate queste ultime in acqua salata per 2'. Cuocete i piselli per 15'. Una volta raffreddate le verdure, unitele in una ciotola al farro. Conditele con prezzemolo fresco, sale, pepe e olio. Create sformatini e servitele su una grande foglia di insalata. Guarnite con carote a julienne e peperoncino.

CREMA DI ROCCAVERANO PER PINZIMONIO

200 g robiola di Roccaverano,
1 pezzetto di zenzero fresco,
olio evo, sale, pepe
In una ciotola, lavorate la robiola, lo zenzero grattugiato, sale e pepe, fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete un filo d'olio per ottenere una consistenza morbida e cremosa.

STRUDEL DI MELANZANE

Pasta sfoglia, 2 melanzane piccole,
100 g di scamorza, basilico fresco,
1 cipolla rossa piccola,
10 pomodorini dolci, olio evo, sale,
pepe, semi di papavero
Preparate un trito di cipolla e rosolatelo a fuoco lento in una padella con olio. Tagliate a dadini le melanzane. Unitele alla cipolla con qualche foglia di basilico e rosolatele a fuoco vivace qualche minuto, finché iniziano a essere morbide. Aggiustate di sale e pepe. Preparate la pasta sfoglia con le melanzane e la scamorza a dadini. Chiudete a forma di strudel. Spennellate con latte la pasta e cospargete la superficie con i semi di papavero. Mettete in forno caldo a 180° per 35-40' finché la pasta sarà colorita e croccante. Servite lo strudel con pomodorini freschi conditi con olio, sale e basilico fresco. *Le ricette sono di Gnam box per portaNatura, il servizio a domicilio di prodotti bio de La Raia.*

www.ecostampa.it

066635