

Preludio di Finger Food



OLIVE DA BERE E MANGIARE

A CURA DI **CONGUSTO**

Cos'è un Martini Cocktail senza la sua oliva verde appoggiata sul fondo del bicchiere? Dove sarebbe quel tocco di classe condensato in un frutto così piccolo?

Il mondo cinematografico è pieno di rimandi ai personaggi famosi, entrati nell'immaginario comune con il bicchiere di Martini Cocktail in mano e l'oliva verde sullo stuzzicadenti.

Johnny Carson, presentatore del famoso programma statunitense Tonight Show per trent'anni, riassume così la sua passione: "Felicità è trovare due olive nel tuo Martini, quando sei affamato."

Proprio negli anni '60 e '70 le olive hanno vissuto il loro boom per poi avere un calo di immagine poco dopo. Ora invece stanno vivendo un grande ritorno, anche grazie all'evoluzione nella cucina e quindi al Finger Food. Il Finger Food è il cibo in piccole por-

zioni singole che può essere mangiato senza l'uso delle posate, facendoci riscoprire l'importanza del senso del tatto per la percezione delle emozioni e del gusto.

Già gli antichi Romani apprezzavano le caratteristiche del frutto offrendo l'oliva ad inizio pasto per stuzzicare l'appetito. In questo caso però vogliamo concentrarci sull'oliva Ascolana, la ricetta più golosa per un Finger Food stuzzicante.

Negli anni si sono affermate proposte alternative alla ricetta originale, mentre la preparazione classica prevede l'utilizzo di 'ascolane tenere' (olive conservate in una salamoia condita con semi di finocchio ed erbe aromatiche) farcite con tre tipi di carne differente (manzo, suino e pollo), formaggio parmigiano, uova, cipolla, carota, sedano e noce moscata; vengo-

no passate nella farina, nell'uovo e quindi nel pane grattugiato. Si friggono immerse in abbondante olio extravergine di oliva. Come per ogni ricetta anche in questo caso vale la regola numero uno: la qualità delle materie prime impiegate è un must imprescindibile.

L'oliva Ascolana rientra anche in quella categoria denominata 'cibo di strada', insieme alla Focaccia di Recco, la Farinata di Nizza Monferrato, la Trippa Fiorentina, i Calamari Fritti Veneti, le Bombette Pugliesi, la Piadina

I CORSI CONGUSTO

IL PESCE (DI MARE E ACQUA DOLCE)

N 4 lezioni mercoledì 1, 8, 15, 22 ottobre dalle ore 19.00

Corso e degustazione: 460,00 €

Durata del corso: 3 ore a lezione

Chef: Maurizio Bosotti

I SINGLE AI FORNELLI

N 2 lezioni venerdì 3 e 10 ottobre dalle ore 19.00

Corso, laboratorio e degustazione:

130,00 €

Durata del corso: 3 ore e 1/2 a lezione

SAPORI D'AUTUNNO 2: UN MENU' COMPLETO DALLA POLENTA ALLE CASTAGNE

N 1 lezione mercoledì 29 ottobre dalle ore 19.00

Corso, dimostrazione e degustazione:

35,00 €

Durata del corso: 3 ore e 1/2

Romagnola, le Pannelle e gli Arancini Siciliani.

È un cibo goloso, semplice e rapido da consumare; crea un senso di condivisione e complicità nei locali, durante gli happy hour, e nelle strade, nel corso di una passeggiata, con amici e sconosciuti, tutti legati dal sapore stuzzicante e coinvolgente dell'oliva Ascolana.

Ecco alcuni indirizzi dove potrete assaporare le migliori olive Ascolane, nella loro ricetta classica ed anche nelle loro rivisitazioni più originali.

MIGLIORI snc

Ascoli Piceno - tel. 0736 403787

www.migliorolive.it

L'ASCOLANA

Campolungo Il Fase - tel 0736

403437 www.lascolana.com

FRANTOIO ALBERTO CIPOLLONI

Foligno - tel 0742.311530

www.cipolloni.com

OLIVE DA NORD A SUD

Per i più golosi ecco una raccolta delle ricette a base di olive, per un viaggio all'insegna del sapore più mediterraneo.

GOZZO DI ONEGLIA DALLA LIGURIA

Un antipasto estremamente veloce, saporito e scenografico con una spesa irrisoria. Il "gozzo" è la tipica barca da pesca ligure.

Ingredienti

- tre teste di insalata belga
- 300 grammi di mascarpone
- 150 grammi di patè di olive taggiasche
- 12 gamberetti sgusciati
- 24 olive taggiasche in salamoia

Preparazione

Staccare le 12 migliori foglie dall'in-



salata belga, lavarle ed asciugarle bene. Mescolare il mascarpone con il patè di olive, stendere l'impasto ottenuto nell'incavo delle foglie di insalata. Decorare con i gamberetti e le olive.

MOZZARELLA DI BUFALA FARCITA

Ingredienti

- 4 grosse mozzarelle
- 2 pomodori maturo
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 cucchiai di olive taggiasche sott'olio
- 1 rametto di origano
- 8 acciughe sott'olio
- 50 g di pesto Genovese
- sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliate le mozzarelle a metà in senso orizzontale, scottate il pomodoro in acqua bollente e privatelo della buccia, dei semi e tagliate la polpa a filetti.

Farcite le mozzarelle distribuendo

tutti gli ingredienti elencati, i filetti di pomodoro fresco, i capperi ben strizzati, le foglioline di origano, 2 acciughe sminuzzate per ciascuna mozzarella, un battuto di olive e per ultimo sale e pepe.

Sistemate le mozzarelle in 4 ciotoline, dove avrete sistemato dell'insalata e condite con il pesto. Servite la mozzarella subito.

ORECCHIETTE ALLE OLIVE DALLA PUGLIA

Ingredienti

- 350 gr. di orecchiette
- 150 gr. di olive nere
- 2 peperoncini
- 2 spicchi d'aglio
- 30 gr. di capperi
- 2 filetti d'acciuga
- un mazzetto di prezzemolo
- un mazzetto di basilico
- 1/2 bicchiere di brandy
- 6 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- sale

Preparazione

Sbucciate uno spicchio d'aglio e tritatelo con i capperi, le olive snocciolate, le acciughe, metà basilico e un cucchiaio di prezzemolo.

Fate insaporire con il brandy e un peperoncino tritato finemente.

Versare il tutto in una ciotola e condite con 3 cucchiari d'olio.

Mescolate e lasciate riposare per mezz'ora circa in frigorifero.

In una padella scaldate il resto dell'olio con l'aglio e il peperoncino rimasti, lasciandoli interi, unite il basilico avanzato, spezzettato con le mani, e lasciare insaporire per un paio di minuti a fiamma dolce.

Unite il trito di olive e lasciare insaporire per un minuto.

Fate cuocere le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e versatele nella padella con il condimento. Fare saltare velocemente e servite a caldo.