

GOLDEN BOOK RESTAURANTS

Ristorante La Cascina

presenta

Ristorante La Cascina

Arona ~ Novara



www.ristorantelacascina.jimdo.com

Virtual Tour

Concorso
Letterario
della Cascina
2011

NIKEEDIZIONI

GOLDEN BOOK HOTELS





www.goldenbookhotels.com



© NIKE EDIZIONI

Tutti i diritti riservati.
Vietata qualsiasi duplicazione del presente ebook.

Concorso Letterario
della Cascina 2011

Vincitori:

1. Ilaria Santangeletta
2. Raffaele Baroffio
3. Sabina Sartori



Ilaria Santangeletta

(1984)



“Sono nata ad Alessandria in una fredda giornata nevosa (così dicono) l’8 Marzo 1984. *La festa della donna*. L’ho sentito, è la prima cosa che avete pensato, eh? Già, la festa della donna. Qualcuno penserà che sia bello essere nati in un giorno di festa. Beh, lo è se si pensa che ricevo gli auguri anche se non sanno che è il mio compleanno, ma diventa stressante quando ricevi una marea di auguri in quanto donna e quando vengono a sapere che è pure il compleanno restano spiazzati. Vabbè, sorvoliamo.

Ho fatto tutti i miei anni di scuola con un unico odio: l’italiano scritto. Ma come, una che vince un contest letterario odiava italiano? Certo! Fino allo scorso anno non mi era mai palesato nella testa di poter scrivere un racconto. Non per altro mi sono diplomata in un istituto tecnico e laureata in Matematica e Informatica (due lauree, anzi tre), per poi andare a lavorare come consulente informatico presso la System Evolution S.r.l. di Torino, attualmente presso Intesa Sanpaolo.

Come mi è nata la passione per la scrittura? Beh, l'anno scorso, a forza di sentire i deliri di un amico, ho deciso di scrivervi una storia. Ho preso spunto da lui, ho creato un personaggio che lo rispecchiava e ho creato la mia prima storia slash. Già, slash. Lo slash è un genere letterario (anzi, un genere di fanfiction, non proprio letterario) forse poco conosciuto. Sono i racconti a tematica omosessuale (gay per la precisione). È il genere che prediligo, infatti quasi tutte le mie storie sono così. Comunque, il primo racconto (che consta di tre storie complete, due con la coppia principale e uno spin off) è stato inizialmente pubblicato su un sito di cui faccio parte e, incredibilmente, la storia è piaciuta. Ok, forse i lettori erano un po' di parte, ma comunque si emozionavano per quello che scrivevo. Io ero tutta gasata della cosa e, così, ho deciso di iscrivermi a EFP sotto lo pseudonimo SNeptune84 (nickname al quale sono parecchio legata da anni). EFP è il più grande sito italiano di fanfiction (ovvero storie basate su personaggi di anime, manga, libri, telefilm, attori, sportivi...) e storie originali. Ho cominciato a pubblicare lì ed è arrivata la mazzata. La mia storia piaceva, ma aveva mille difetti. Innanzitutto i capitoli corti, per non parlare della totale mancanza di descrizioni che la rendevano quasi incompleta.

Ho, perciò, iniziato a leggere le storie di successo di quel sito ed ad adattarmi a quel modo di scrivere, migliorando notevolmente in pochi mesi.

In questo momento ho in corso una storia che ha già raggiunto i 12 capitoli e che ha abbastanza successo (facendo conto che sono una novellina su quel sito, quindi poco conosciuta), sempre a tematica slash naturalmente.

La storia per il contest della Cascina l'ho scritta in tre giorni (una volta per scrivere mezza pagina ci mettevo una settimana) e mai avrei pensato di riuscire ad arrivare alla vittoria."

Spaghetti al sugo

DI ILARIA SANTANGELETTA

- Sentiamo, signorina Chiara Bertoldi. Perché vorrebbe fare l'aiuto cuoco proprio nel mio ristorante?

Ormai per Christian quella era una domanda standard per i colloqui agli aspiranti aiuto cuoco che stava cercando. L'apertura di un ristorante tutto suo stava diventando realtà, ma aveva bisogno di collaboratori abili e fidati. La ragazza davanti a lui era solo l'ultima di una serie di aspiranti che aveva pazientemente esaminato negli ultimi giorni.

- Perché penso che lavorare accanto a un cuoco abile come lei può essere un'esperienza importante per me e per la mia carriera.

Non c'era un velo di incertezza nelle parole della ragazza e sul suo viso si poteva notare un radioso sorriso che le accompagnava.

- Mi sembra una buona motivazione. Allora, mi dia una dimostrazione pratica di quanto sa fare. Mi prepari una omelette.

- Sarebbe?

- Non sa cos'è un'omelette?
- No. Non credo di averne mai preparata una. È tanto grave?
- Insomma. Mi prepari allora dei crostini.
- Non saprei da dove cominciare.
- Una trota al cartoccio?
- No.
- Una pasta al forno?
- Nemmeno.
- Ma c'è qualcosa che sa fare?
- Ovviamente. Spaghetti al sugo.
- Spaghetti al sugo?
- Sì, spaghetti al sugo. Quelli li so cucinare.

La ragazza sembrava entusiasta di ammettere di saper cucinare quel piatto. Sembrava trepidante di far vedere ciò che sapeva fare, tanto che Christian non poté far altro che lasciarla fare.

- E va bene, mi faccia vedere come prepara questi spaghetti.

In preda alla contentezza, Chiara iniziò a tirar fuori gli ingredienti per preparare il piatto preannunciato. Sembrava essere a proprio agio in quella cucina, anche se non si poteva vedere tutta questa sicurezza nei movimenti che stava facendo. Man mano che eseguiva un

passaggio di preparazione sembrava recitasse a memoria il metodo, come se avesse paura di dimenticarselo.

– Signorina, è sicura di quello che sta facendo?

– Sì, certo.

Il giovane cuoco continuò ad osservare la ragazza alle prese con quel piatto così semplice, ma che per lei sembrava molto complicato. La vedeva dosare ogni singolo ingrediente in maniera quasi maniacale, come se anche solo un granello di sale in più avesse potuto rovinare la ricetta.

Durante il periodo di cottura degli spaghetti, la ragazza si dilettò alla preparazione del sugo. In una padella larga fece scaldare la salsa di pomodoro, condita con vari aromi per renderla più gustosa. Quando la pasta raggiunse la cottura, la colò a fatica, cercando di non scottarsi, e poi la buttò nel sugo, dove la fece saltare in padella per qualche minuto.

Prese due piatti dove adagiò due porzioni di spaghetti. Decorò il tutto con delle foglie di basilico appoggiate al centro delle due composizioni e servì il primo piatto ad un tavolo già apparecchiato per due, con una candela al centro.

Christian si sedette in uno dei due posti e assaggiò il preparato della ragazza.

- Veramente ottimi. E sentiamo, chi le ha insegnato a preparare un piatto del genere?

Chiara, seduta di fronte a lui, con tono sicuro rispose alla domanda.

- È stato il mio fidanzato. Sa, fa il cuoco anche lui.

- Veramente? E come si chiama? Potrei conoscerlo.

- Si è diplomato da poco, ma sta cercando di aprire un ristorante tutto suo. Christian. Ha mai sentito parlare di lui?

- Questo nome non mi è nuovo. Credo comunque che il suo ragazzo dovrebbe essere soddisfatto di avere un'allieva brava come lei, anche se sa fare solo un piatto.

La ragazza si alzò per sedersi in braccio all'altro, decidendo di dare un taglio alla farsa in corso. Chiara, stufa dei continui ritardi di Christian dovuti ai colloqui che stava facendo in quei giorni, aveva deciso di simularne uno, come se fosse lei la candidata al posto di aiuto cuoco. Si era fatta insegnare il giorno prima il metodo di preparazione di quell'unico piatto, in modo da dimostrare di saper cucinare un primo con i fiocchi.

- Allora? Sono assunta?

- Mmh, non vorrei che pensassero male. E poi preferisco separare la vita privata dal lavoro.

- Allora la vita privata vorrebbe avere più attenzioni d'ora in poi.

- E leavrà. Domani finiscono i colloqui, poi sarò tutto tuo.

- Con questa frase ti sei meritato un secondo. Cosa vuoi dopo gli spaghetti? Carne o pesce?

- Voglio te.

Le labbra dei due giovani si unirono con passione, facendo dimenticare la cena e tutto il resto. La serata proseguì nel migliore dei modi, accompagnata dal gusto unico di quel piatto, quegli spaghetti che trasmettevano tutto l'amore di Chiara per Christian.



Bacco, tabacco

DI RAFFAELE BAROFFIO

Raccontano che negli anni '50 una comitiva di legnanesi, in gita turistica a Roma, abbia deciso di pranzare in un'osteria di un quartiere popolare. I succulenti piatti romani furono allietati da un raro vino che un gitante aveva notato, fra tanti altri, su un asse vicino al tavolo da pranzo: era il "vino dei colli di S. Erasmo". Se questa bottiglia sia stata gradita al pari dei gravi piatti serviti, non viene riportato dalle cronache. Di sicuro è stata una delle ultime bottiglie di quel vino, raro più dello Sciacchetrà, ma sicuramente meno gustoso. È davvero curioso che la storia del "vino dei colli di S. Erasmo" inizi e finisca con quella di un ospedale. Ma, tanto per iniziare, partiamo dalla fine. Verso gli anni '70, per ampliare il parcheggio di quello che ora sta diventando un ex-ospedale, furono spianati parte dei "colli" in cui si coltivavano gli ultimi vitigni di quel famoso vino. Restarono solo alcune piante sparse negli orti della zona: troppo poche perché qualcuno potesse ricavarne qualche bottiglia.

Intorno all'anno mille, sorgeva presso l'attuale ospedale di Legnano un ospizio, quello di S. Erasmo, che esiste tuttora; anche se ampiamente rifatto e ricostruito, è attualmente adibito a lungodegenza. Diversi decenni fa fu abbattuto per ampliare la strada del Sempione: fu così che alcuni interessanti affreschi andarono perduti; solo in parte sono stati strappati e conservati. La ricostruzione che ne seguì cercò di rispecchiare la struttura e lo stile originario, con l'inevitabile adeguamento alle mutate necessità del complesso. Nel '200 Bonvesin de la Riva, grammatico e terziario degli Umiliati, pare abbia ampliato una costruzione già esistente, punto di sosta e ristoro per i viandanti, che da Milano, lungo la statale già nota ai romani, si dirigevano verso nord o, cosa più frequente, erano in viaggio per Roma.

Fu così convertito ad "ospedale" in senso etimologico, dando rifugio e vitto, non solo a chi sostava per una notte, ma anche a quelli che non potevano mantenersi con i propri mezzi.

Col tempo incominciarono a essere ricoverati anche ammalati, nutriti, rifocillati e curati coi pochi mezzi allora disponibili. L'assistenza era affidata a frati e laici e i mezzi di sostentamento provenivano dalle ampie tenute che circondavano il primitivo ospizio.

Erano coltivati i cereali e la vite, proprio sui colli vicini. Pare sia nato allora “il vino dei colli di S. Erasmo”.

Quel vitigno si diffuse negli orti della zona, acquisendo fama.

Anche mio nonno Raffaele (chiamato familiarmente Pa' Favél) ne venne in possesso sul finire dell'800. Andò a completare il suo orto, in cui l'uva bianca e rossa già si erano sviluppate, ampliando l'offerta della frutta da tavola.

In quell'orto Pa' Favél coltivava tutto quello che poteva servire in cucina, ovvero la frutta e la verdura che oggi siamo costretti a cercare sui banchi dei supermercati.

Quella dei colli di S.Erasmo era un'uva che, tutt'al più, era accettabile a tavola, molto meno appetibile che quella bianca e rossa.

Ma mio nonno era talmente entusiasta dell'imprevisto sviluppo del suo vitigno, da trasformarla in uva da vino, sulla scia di quanto molti altri facevano da tempo nella zona, nel ricordo dei fasti del passato.

La fama, forse poco meritata di quel vino, aveva da secoli varcato gli angusti confini dell'alto-milanese: solo i vini di altri ronchi (quelli della rocca d'Angera) e quelli dei colli di S. Colombano potevano, a ragione, oscurarne la nomea.

Pa' Favél ha sempre avuto una cura particolare, quasi maniacale, per quel vitigno, che, sul lato sinistro del suo orto, si era ampiamente sviluppato, a ridosso di un muro divisorio, trovando la giusta acclimatazione. Allungandosi su supporti metallici, i tralci, avevano formato un pergolato che forniva, oltretutto, un'adeguata ombreggiatura alle culture dell'orto, poco amanti il pieno sole. Mi ripeteva spesso che la coltivazione della vite richiedeva particolari cure.

“La vite – sosteneva – vuole il terreno pulito intorno, senza erbacce o sassi”.

Appena entrava nel suo orto, dava subito un'occhiata ai piedi dei vitigni e asportava anche il più piccolo detrito.

La potatura, sempre secondo lui, era un'arte da lasciare ad un esperto (quale si riteneva) e tutte le operazioni che riguardavano le viti, fino alla vendemmia, dovevano seguire rigorose regole dettate dalle fasi lunari. Se qualcosa non procedeva come aveva preventivato, era sempre colpa di qualche lavoro non effettuato secondo “la luna giusta”, come spesso affermava. I ritmi lunari e, in subordine, quelli solari, hanno regolarmente cadenzato i suoi lavori agricoli: ho sempre pensato che fosse un retaggio tramandato dagli assiro-babi-

lonesi e filtrato attraverso varie culture fino ai nostri tempi.

Anni dopo avrei sperimentato, a mie spese, la veridicità di quanto sosteneva mio nonno, tentando, in tempi sbagliati, alcune culture nel mio orticello.

Ma c'erano altri nemici della vite: debellata la fillossera, che aveva devastato interi vigneti, il nonno doveva fare i conti coi merli e i passeri che apprezzavano i dolci acini.

Pa' Favél avrebbe dovuto però confrontarsi anche con "nemici" insospettabili.

Li scopri' mio padre una sera, notando uno strano movimento che, risalendo lungo i tralci, continuava fin verso i rami adagiati sul supporto di metallo: erano i topi, i minuscoli animali che abbandonata la legnaia, andavano a completare la cena, ovviamente, con la frutta. Ne parlò con Pa' Favél che, sorpreso per l'innattesa scoperta, concordò con mio padre un sistema, al tempo stesso, d'allarme e di difesa. Solo allora il nonno comprese gli scadenti risultati di qualche vendemmia, di cui non potevano essere incolpati solo il tempo sfavorevole e gli uccelli. Mio padre, collegando un filo elettrico, in cui correva una bassa tensione, coi supporti in metallo, realizzò uno dei tanti sistemi d'al-

larme che avrebbe poi perfezionato anche per le sue abitazioni.

Una sera avvenne il collaudo, alla presenza di tutto il parentado, curioso di valutare l'impatto di quel sistema, ma al tempo stesso dubbioso sulla riuscita. Quando mio padre abbassò l'interruttore che dava corrente, anche i più scettici dovettero ricredersi, perché uno squittio intenso e prolungato, confermava che i poveri topini erano proprio... alla frutta.

Abbassando tutte le sere l'interruttore, mio padre, col suo primitivo, ma efficace sistema di difesa, permise al nonno di ottenere grappoli d'uva di eccellente qualità. Ottobre, che per me significava l'inizio della scuola, per Pa' Favél voleva dire vendemmia, ovvero il momento di verificare la "bontà" (si fa per dire) della sua uva.

Era un rito che si ripeteva, quasi immutabile, da anni ed ebbi modo di viverlo in diverse occasioni. Mio nonno, dopo aver valutato la corretta maturazione dei grappoli, per primo iniziava la raccolta, riponendoli con cura in un apposito cestino. Anche la nonna, i figli e i nipoti più grandi partecipavano alla vendemmia, quand'erano liberi da impegni di lavoro, sotto lo sguardo vigile e severo di Pa' Favél, pronto a rimbro-

tare chi non trattava i grappoli e i rami con la dovuta delicatezza.

Nel cortile, antistante l'orto e il giardino, pavimentato con ciottoli di fiume, veniva posto, adagiato su un supporto di legno, un tino, che mi sembrava di grandi dimensioni, perché la mia statura (di bambino) arrivava alla metà del recipiente.

Un basso mastello in legno era sistemato sotto il rubinetto (sempre in legno) da cui sarebbe uscito il mosto. Quando tutti avevano versato nel tino i grappoli raccolti, il nonno, dopo essersi accuratamente lavato i piedi, saliva con l'aiuto di una scala all'interno del recipiente e incominciava la pigiatura.

Mi è rimasta impressa quell'immagine di Pa' Favél, che, dopo essersi tolta la camicia, restando con una maglia di lana a mezze maniche, chiusa da tre bottoni sul davanti, coi pantaloni scuri (ripiegati fin sotto il ginocchio) sorretti da vistose bretelle nere, iniziava la "danza" della vendemmia.

Proprio di danza si trattava, perché mio cugino (un tipo piuttosto burlone) portava nel cortile un grammofo, munito di un enorme trombone e inseriva uno dopo l'altro i dischi a settantotto giri, con le canzoni del tempo. Mio nonno, piuttosto robusto, con uno

sguardo severo, un naso dantesco e la pancia quasi alla zuava, trattenuta a fatica dai pantaloni con bretellone, era quanto di più improbabile come ballerino. I suoi movimenti non riuscivano a seguire il ritmo della musica, ma il nonno si sforzava di essere elegante, riuscendo solo ad agitarsi in modo disarmonico e scoordinato: l'unica cosa che ballava a ritmo era la sua pancetta. Questa immagine poteva solo suscitare l'ilarità di chi stava intorno e lo applaudiva a ritmo di musica. Lui, sentendosi nel ruolo del capofamiglia che sta compiendo qualcosa di assolutamente importante, si sentiva incentivato ad aumentare il ritmo della pigiatura, peggiorando la sua già scarsa coordinazione. Appena il figlio maggiore, aprendo il rubinetto, segnalava a Pa' Favél, il primo frutto della sua pigiatura, la danza si interrompeva e il nonno si affrettava ad assaggiare il mosto.

"Proprio buono, meglio dell'anno passato" - era il commento di Pa' Favél a ogni vendemmia, dopo averlo assaporato. Gli altri, a turno, prendevano il suo posto a pigiare i grappoli, finché restava solo una poltiglia, che non aveva più nulla da offrire. Si immedesimava a tal punto nel ruolo di produttore di vino, da seguire le rigorose norme trasmesse dai suoi antenati.

Il vino doveva fermentare per due-tre settimane, poi doveva sostare per sei mesi in una botticella di rovere e, successivamente, per un anno circa in un'altra botte, sempre di rovere, ma di diversa origine. Ottenute alla fine una dozzina di bottiglie di vino, le riponeva inclinate, secondo i sacri crismi, in una cantina ad umidità e temperatura controllata e costante.

La limitata produzione del suo "vigneto" era ovviamente riservata ad occasioni particolari, come compleanni, feste comandate o serate con amici, che, al pari di mio nonno, riuscivano anche a cogliere differenze con l'annata precedente e addirittura, a intravedere nel bicchiere riflessi granata e, nel retrogusto, percepire sentori di violetta...

Ora che i miei nonni sono mancati, il vitigno è stato trapiantato nel giardino di mio cugino, che si guarda bene dal ricavarne un vino, distribuendo i grappoli, più semplicemente, come uva da tavola al numeroso parentado.

Oltre che discreto bevitore (e scarso intenditore) il nonno era anche un buon fumatore di toscani e, soprattutto, di pipa. Durante l'ultima guerra era difficile trovare il tabacco e le sigarette: in certi momenti, addirittura, sparivano dal mercato.

Mio nonno mi raccontava che oltretutto quanto riusciva a trovare era di qualità scadente e un tabacco decente era reperibile solo alla “borsa nera” a prezzi d’amatore. Fu così che Pa’ Favél, al pari di tanti altri fumatori, si industriò.

Se era difficile trovare le sementi, lo spazio per coltivare il tabacco, non mancava certo nel suo ampio orto. C’era solo un problema: la legge ne vietava la coltivazione, in quanto lo Stato possedeva il monopolio. Come altri suoi amici, incalliti fumatori, incominciò a far crescere le piante mimetizzandole fra altre coltivazioni. I fagiolini rampicanti, che riuscivano a raggiungere anche diversi metri, se opportunamente sorretti da tutori, si prestavano all’occasione.

Questa abitudine a coltivare abusivamente il tabacco continuò anche nel dopoguerra: se non era facile trovare prodotti di prima necessità, risultava spesso impossibile reperire quelli voluttuari. E quando si trovavano, avevano costi proibitivi. Pa’ Favél ricordava con nostalgia la qualità del tabacco che gli americani, alla fine della guerra, avevano distribuito gratuitamente alla popolazione.

Fu così che mi capitò, con mia grande sorpresa, di vedere, ben nascosti fra due alti filari di fagiolini, le

piante di tabacco dalle foglie molto grandi. Pensando a una qualità particolare, coi frutti proporzionati alle dimensioni delle foglie, rimasi sorpreso quando seppi che erano piante che non ne producevano, volendo si potevano ricavare solo... lunghi sigari, dopo opportune lavorazioni.

Un pomeriggio, mentre ero in casa con nonna Fiora, bussò un militare (che si sarebbe poi presentato come un finanziere) chiedendo di poter “dare un’occhiata al giardino”.

La sorpresa di mia nonna fu enorme, ma per fortuna rientrò dall’orto Pa’ Favél che, con incredibile sangue freddo, si offrì di mostrare al militare quanto veniva coltivato.

Li seguì anch’io incuriosito e, fra i due alti filari di fagiolini, notai che le piante di tabacco erano state strappate, come si poteva notare dal terreno smosso.

Il finanziere dopo aver osservato accuratamente tutto l’orto, compilò un verbale, lo fece firmare al nonno e se ne andò.

“Mi sembrava di sentirlo - commentò Pa’ Favél, rivolto alla nonna - i finanzieri sono appena stati dai vicini e ho fatto in tempo a strappare le piante e sistemare le foglie di tabacco nel portico”.

Mi condusse nel locale in cui, in una speciale cassettera, aveva nascosto numerose foglie di tabacco che esponeva all'aria in un altro punto del giardino, lontano da sguardi indiscreti, e che aveva ritirato proprio il giorno prima perché minacciava pioggia.

Quando il grado di essiccazione era ottimale, il nonno le tranciava in fette sottilissime, utilizzando uno strumento a lame multiple che mio padre aveva ideato e costruito, fissandolo con alcune viti su un tavolo di legno.

Era finalmente disponibile il tanto desiderato tabacco, che aveva un profumo particolare perché era stato coltivato, prodotto e, soprattutto, sottratto al sequestro della finanza.

Non ho mai visto mio nonno tanto felice come nel momento in cui fumava la pipa col tabacco di sua produzione, mentre centellinava il suo amato vino, meglio se in compagnia di amici.

D'accordo Bacco e tabacco, ma... Venere?

Ho buoni motivi per pensare che Pa' Favél abbia amato e, soprattutto, rispettato mia nonna e le sue uniche uscite erano per recarsi al mercato o al Circolone, per qualche partita a bocce o a carte.

Lo stesso sentimento ha sempre mostrato per i suoi fi-

gli e, in modo particolare per i numerosi nipoti, anche se il suo viso severo e il tono burbero, non sempre riuscivano a trasmettere agli altri quello che veramente provava.



Profumi e sapori in terrazza

DI SABINA SARTORI

Soltanto una leggera brezza mattutina a scompigliare i meravigliosi riccioli d'oro di Camilla, qualche lentiggine sul piccolo nasino a patata e gli occhioni verdi fissi su quel mare limpido e cristallino a cui è tanto affezionata.

Solo qui si sente davvero a casa, libera e felice... Ha un'indole selvatica, che ama sentire la sabbia fredda sotto i piedi la mattina, raggomitolarsi sugli scogli e lasciarsi accarezzare dagli spruzzi delle onde che si infrangono. Si sente parte di quel luogo, e oggi è più viva che mai; preso il coraggio necessario immerge delicatamente nell'acqua della piccola laguna il biglietto d'aereo che l'avrebbe riportata alla grigia civiltà, al suo lavoro in quell'ufficio così triste per lei, decisamente insopportabile.

Una decisione meditata, ma sicuramente quella più giusta! Monta in sella alla sua vecchissima bicicletta, diretta nel piccolo centro del paese, dove carica il portapacchi di cassette di pesce fresco, quelle cassette

di legno che odorano ancora di sale, mentre il cestino viene riempito di frutta, verdura e profumi mediterranei: timo, maggiorana, origano, protagonisti per coronare finalmente il sogno per troppo tempo segregato nel cassetto: aprire un piccolo ristorante nella terra che tanto ama.

Teatro di ciò sarà una piccola ma caratteristica bettola abbandonata, con una terrazza che si affaccia sul mare, da sempre la preferita di Camilla. In breve tempo, viene meticolosamente ripulita, arredata in stile tipico peschereccio con graziose tovaglie a scacchi bianchi e blu, che fanno rivivere quello scorcio di paesaggio paragonabile ad una cartolina.

Turisti e paesani incuriositi si accomodano nella suggestiva terrazza pronti ad assaporare specialità locali; nonostante sia tutto sommato inesperta, Camilla non mostra il minimo segno di preoccupazione o paura, si sente come se fosse lì da sempre, e più si guarda intorno, ogni momento di più si innamora della sua terra e del suo mare e questo amore viene percepito dai commensali che quasi si commuovono davanti alle pietanze nei loro piatti, così armoniosamente curati e amalgamati. Sapori e profumi di carne, pesce, agrumi, erbe aromatiche uniti a gelsomino e fiori d'arancio si

combinano per diventare poesia per occhi e palato. Spesso i clienti domandano a Camilla quale sia il suo ingrediente segreto e ogni volta lei con un dolce sorriso risponde: “Quando vi innamorate di un luogo e siete parte di esso, non avete bisogno di ricettari, ingredienti segreti... nulla, è l’amore che provate a guidare le vostre mani, a farvi creare magiche bontà!”

La notizia di un ristorante strepitoso si diffonde a macchia d’olio e in molti giungono per assaporare le prelibatezze di Camilla, ma non possiamo definire questa la fine di un racconto, soltanto l’inizio di una nuova vita... la vera vita di Camilla!





Spätzle, gnocchetti tipici trentini

(con speck e funghi porcini)

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

250 GR. DI FARINA BIANCA, 2 UOVA, 2 DL. DI ACQUA, SALE

Preparazione: mettete in una terrina la farina con un pizzico di sale, fate un incavo al centro e ponete le uova sgusciate. Con una frusta incominciate a lavorare gli ingredienti, unendo mano a mano l'acqua. Continuate a sbattere fino a che la pastella formerà delle bolle d'aria. Fate bollire dell'acqua salata in una casseruola e posate sul bordo della pentola l'apposito attrezzo per fare gli Spätzle (è una specie di grattugia con dei grossi fori e cursore con il quale si formeranno gli gnocchetti, la trovate nei negozi di casalinghi). Mettete la pastella nel cursore e "grattugiate" nell'acqua a lento bollore, dove si formeranno dei gnocchi simili a vermicelli, lasciate che vengano a galla, scolateli con una schiumarola, passateli rapidamente sotto l'acqua fredda e metteteli in un piatto.

Gli Spätzle sono pronti per essere conditi come più vi piace, questa ricetta ve li propone come la tradizione li vuole: bianchi, il colore delle uova; si possono fare verdi aggiungendo spinaci lessati all'impasto, rossi aggiungendo barbabietole rosse. Gli Spätzle vengono utilizzati anche come accompagnamento ai secondi piatti che hanno intingolo come il Goulasch, dove il condimento degli stessi è proprio il sughetto della carne.

Noi li proponiamo come primo piatto facendo soffriggere del porro in un tegame con dell'olio d'oliva, cubetti di speck e lamelle di fungo porcino, aggiungendo gli Spätzle precedentemente preparati, un goccio di panna per amalgamare e lasciare su fuoco lento ad insaporire.

Ristorante La Cascina

Via dei Partigiani, 47 - Arona (NO) ► [MAP](#)

Tel. +39 0322 48297

iragazzidellacascina@gmail.com

www.ristorantelacascina.jimdo.com

ORARIO DI APERTURA

- Aperto tutti i giorni
12.00-14.30 / 19.00-23.00
(gradita prenotazione)



Facebook



Twitter

Ristorante La Cascina



INSALATINA TROTA SALMONATA CON CASOLET MELE E NOCI





STINCO DI MAIALE AL FORNO





OROLOGIO DI FORMAGGI ALTO-ATESINI





TORTINO CALDO RIPIENO MARMELLATA MIRTILLI







www.goldenbookhotels.it



Facebook



Twitter



Pinterest