



Iside & Romano

GOLOSITÀ IN UNA... PAROLINA

Ai confini tra Lazio e Toscana, Iside e Romano raccontano la storia e la ricchezza di uno spicchio di terra poco noto, valorizzato dalla loro creatività e dalla passione per le piccole storie e produzioni



UNA STORIA CHE VIENE DA LONTANO

Alle spalle esperienze e maestri come Gualtiero Marchesi nel Relais dell'Albereta in Franciacorta e Heinz Beck alla Pergola di Roma. I fornelli della Frasca di Gianfranco Bolognesi (prima che si trasformasse nella Trattoria Bolognesi) li uniscono e lì, a Castrocaro Terme scoppia l'amore che li tiene insieme e li porta – dieci anni fa – ad aprire La Parolina a Trevinano, proprio sopra ad Acquapendente e a una manciata di chilometri dalla Val d'Orcia, sul confine tra Lazio, Umbria e Toscana.

Iside De Cesare 41 anni, romana; Romano Gordini, 34, viene da Forlì: origini nobili – culinarmente parlando – per entrambi. La loro è una cucina di alto livello e di territorio, molto segnata dall'esperienza romana, dal vicino confine toscano e dalle elevate performance tecniche e tecnologiche vissute durante la formazione. In primo piano ci sono il gusto, la piacevolezza e la ricchezza del piatto. Poi c'è un bel pizzico di stupore, mai gratuito ma sempre legato a una grande sostanza (come nell'antipasto che presentano qui e che si chiama uovo alla carbonara, citazione per altro dell'altro uovo – in quel caso salato – realizzato da Tassa con una sorta di soufflé di albume: piatto copertina del Gambero Rosso di marzo 2010) e che ripercorre in un solo piatto le tradizioni gastronomiche di diverse regioni italiane. Il dessert, invece, parla siciliano e ha – come non poteva? – l'accento francese... Il piccione rappresenta un po' tutte queste caratteristiche e radici: la campagna nobile dell'allevamento, la haute cuisine classica con il foie gras e la brace, il focolare con lo spiedo... Ci sono le tre terre che si uniscono a Trevinano e c'è il rimando alla sempre amata Francia. Nei tagliolini, invece, il gioco è tutto toscano, con tanto di sanguigna ironia nel condire i tagliolini con i tortelli. Arricchiti di mollica di pane a dare quel contrasto di consistenze che la coppia Iside e Romano vive anche nella quotidianità: grintosa e volitiva lei, dolce e timido lui, entrambi molto molto bravi. Bravi anche a intrecciare le loro creatività e professionalità. Tanto che, come dice Iside, front-man della ditta: «La mia cucina? È condivisione con mio marito Romano, in un continuo divenire e soprattutto gustare!».



LA PAROLINA | LOC. TREVINANO |
ACQUAPENDENTE (VT) | TEL. 0763 717130 |
WWW.LAPAROLINA.IT

UOVO ALLA CARBONARA...

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 UOVA

FARINA

PAN GRATTATO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SALE E PEPE

250 G PANNA FRESCA

PECORINO

60 G DI GUANCIALE

PER LA SBRISOLONA DI PECORINO:

500 G DI FARINA

20 G DI SALE

250 G DI BURRO

150 G DI PECORINO

3 UOVA INTERE

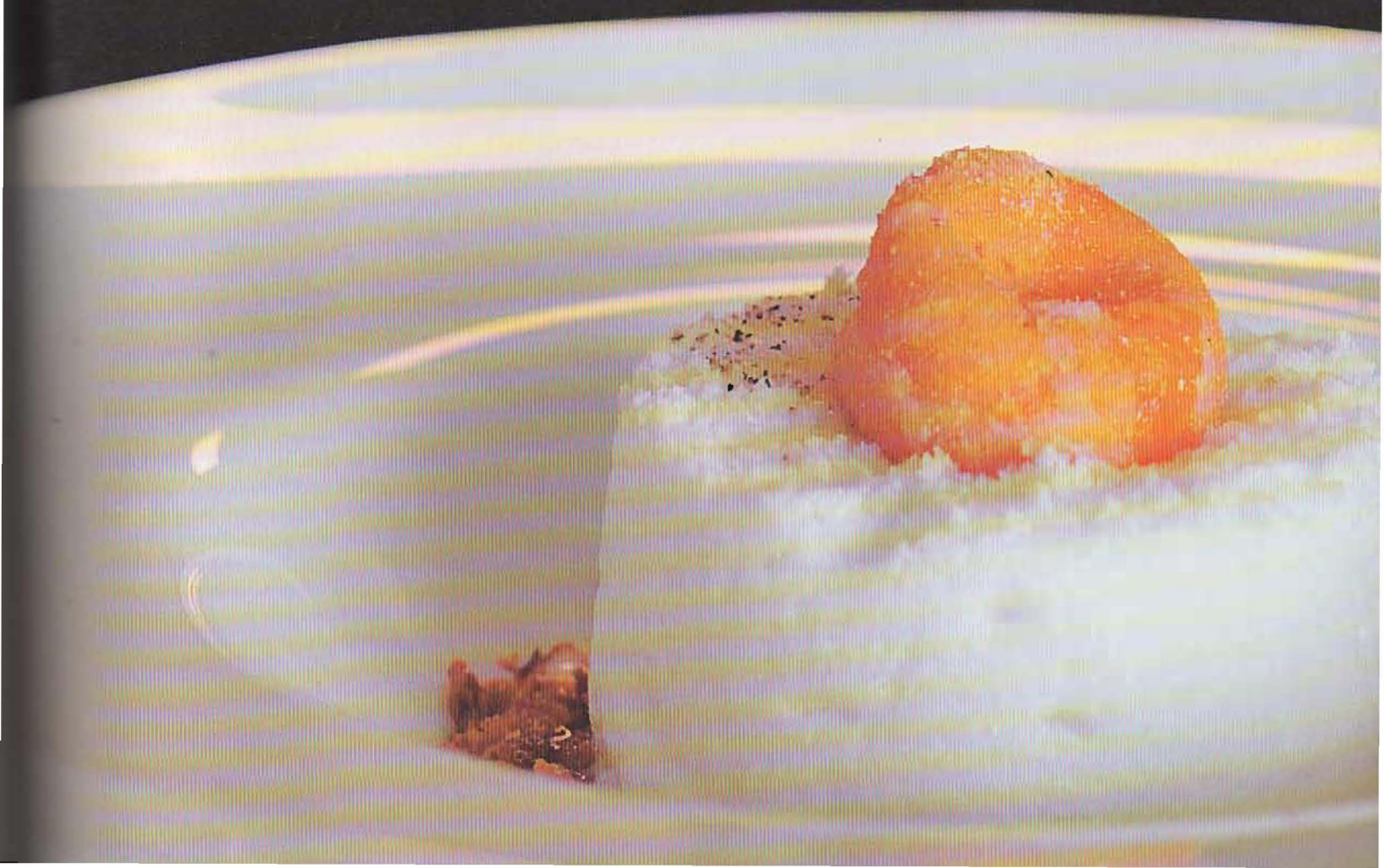
3 TUORLI

PREPARAZIONE

Per la crema di pecorino: sciogliere nella panna abbondante pecorino grattugiato fino a ottenere una crema omogenea e liscia.

Fare i ciccioli: tagliare il guanciale a julienne e cuocerlo fino a renderlo croccante in una casseruola (eliminare il grasso sciolto e conservare i pezzi croccanti). Preparare la pasta frolla con gli ingredienti della sbrisolona, far riposare per qualche ora quindi farne una forma a disco e cuocerla in forno.

A questo punto, separare i 4 rossi dagli albumi: i primi dovranno essere ciascuno panato e fritto; gli albumi possono essere messi insieme e montati a neve ferma con un pizzico di sale; con questa "meringa" si riempiono degli stampini individuali, si cosparge di pecorino e si cuoce in forno a vapore. I tuorli vanno passati nel pan grattato e fritti in olio extravergine di oliva. Si compone il piatto (una fondina): sotto va la crema di pecorino, sopra la meringa salata e al top il tuorlo panato e fritto. Guarnire con una spolverata di sbrisolona sbriciolata, il guanciale croccante e pepe di mulinello.





TAGLIOLINI IN SALSA DI TORTELLI MAREMMANI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I TAGLIOLINI:

250 G DI SEMOLA RIMACINATA

250 G DI FARINA "00"

2 UOVA INTERE

12 TUORLI

PER LA SALSA

750 G DI RICOTTA DI PECORA

1 KG DI SPINACI

PARMIGIANO

BURRO

CIPOLLA

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

PREPARAZIONE

Impastare le farine con le uova, lasciar riposare, quindi stendere la sfoglia, lasciar asciugare e tagliare i tagliolini. Intanto preparare la salsa di tortelli spadellando gli spinaci con un fondo di burro e cipolla: fuori dal fuoco aggiungere la ricotta ben setacciata, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe, frullare ed emulsionare il tutto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, mantecarla in olio e briciole di pane, quindi adagiarla sulla crema di tortelli maremmani.

SPIEDO DI PICCIONE E FOIE GRAS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 PICCIONI DA CIRCA G 500 CIASCUNO

4 SCALOPPE DI FOIE GRAS

FONDO DI PICCIONE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SALE

PEPE

LIQUIRIZIA IN POLVERE

PREPARAZIONE

Rosolare il piccione intero con un filo di olio extravergine in padella, da tutti i lati, quindi infornarlo per 8 minuti a 200°, togliere dal forno e lasciar riposare, staccare le cosce e avvolgerle con la pancetta, quindi rosolarle in padella per renderle croccanti. Staccare i petti dalla carcassa, cuocere la scaloppa di foie gras al rosa, intercalare su uno spiedo fegato e petto di piccione, servire lo spiedo con le cosce, il fondo di piccione e condire con sale profumato alla polvere di liquirizia.





CANNOLO ALLA SICILIANA APERTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL GELATO:

500 G DI RICOTTA DI PECORA

300 G DI PANNA FRESCA

200 G DI ZUCCHERO

PER LA PASTA DEL CANNOLO:

430 G DI FARINA

3 UOVA INTERE

45 G DI ZUCCHERO

23 G DI OLIO DI SEMI

23 G DI MARSALA O VINO ROSSO

BUCCIA DI ARANCIA

POLVERE DI CAFFÈ

CACAO IN POLVERE

OLIO DI SEMI PER FRIGGERE

BUCCE DI ARANCIA CANDITA

UVETTA AMMOLLATA NEL VINO PASSITO

PASTA DI PISTACCHIO

PANNA

CIOCCOLATO FONDENTE IN SCAGLIE

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

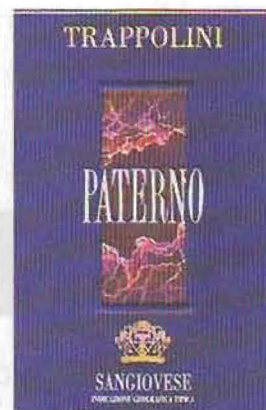
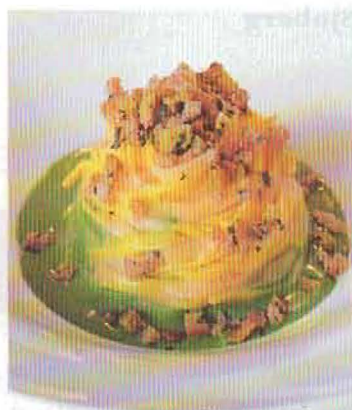
Procedere ad impastare gli ingredienti della pasta, lasciar riposare, stendere sottile e ricavare dei rombi (o grossi triangoli isosceli) da friggere in abbondante olio caldo. Con l'aiuto del frullatore a immersione emulsionare la ricotta con lo zucchero e la panna, quindi passare in mantecatrice oppure ghiacciare e passare al pacojet o in un mixer potente. Montare poca panna con la pasta di pistacchio. In una fondina, mettere sul fondo la salsa di pistacchio, quindi la ricotta, comporre il piatto con i triangoli di buccia di cannolo. Guarnire con le scorzette di arancia, l'uvetta e le scaglie di cioccolato, spolverare leggermente con lo zucchero a velo.



UOVO ALLA CARBONARA...

RIBOLLA GIALLA 2008 |
 LA CASTELLADA |
 GORIZIA - FRAZ. OSLOVIA | LACASTELLADA.IT

Un vino potente che acquista forza ed eleganza con gli anni. È la caratteristica di tutti i vini della famiglia Bensa, che sono lavorati senza lieviti selezionati e maturano un anno in acciaio e uno in bottiglia prima di venire commercializzati. Un vino intenso che ben sostiene la cremosità e la grassezza dell'uovo (e del pecorino).



TAGLIOLINI IN SALSA DI TORTELLI MAREMMANI

PATERNO 2009 |
 TRAPPOLINI |
 CASTIGLIONE IN TEVERINA (VT) | WWW.TRAPPOLINI.COM

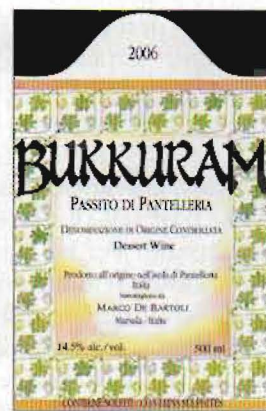
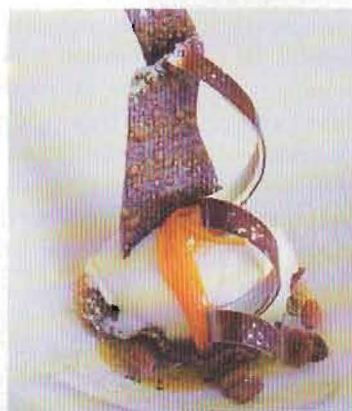
Sangiovese in purezza maturato parte in botti grandi e parte in legni piccoli di secondo passaggio. Ha una grande concentrazione aromatica e un bel frutto. Un classico della zona tra Lazio e Umbria, che ben gioca con i sapori decisi del piatto, speziato e grasso, senza però sovrastarlo. Due Bicchieri in Vini d'Italia 2012.



SPIEDO DI PICCIONE E FOIE GRAS

MONTIANO 2005 |
 FALESCO |
 MONTECCHIO (TR) | WWW.FALESCO.IT

È il signature wine dei fratelli Cotarella, Merlot in purezza e Tre Bicchieri in Vini d'Italia del Gambero Rosso 2008. Un grande classico, rotondo e armonico, elegante. Ottimo compagno del piccione: lo accompagna sempre alla pari in un gioco di rimandi reciproco, fatto di grassezza e dolcezza. Foie gras compreso.



CANNOLO ALLA SICILIANA APERTO

PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM 2005 |
 MARCO DE BARTOLI |
 MARSALA (TP) | WWW.MARCODEBARTOLI.COM

Passito da uve zibibbo valutato con i Due Bicchieri Rossi da Vini d'Italia 2009 del Gambero: "una delle migliori espressioni della tipologia di sempre". Un calice ricco e complesso, profondo, concentrato e snello insieme, minerale: ottimo con la sapidità e la dolcezza lunga e piena del cannolo siciliano.