



# Romagna, RIOLO

## PATRIA DELLO SCALOGNO

Quattro giorni di festa dedicati al bulbo, nel paese vicino a Ravenna che ne ha sempre esaltato le qualità

Riolo Terme è un bel paese sulle colline di Ravenna, in Romagna, ha una storia antica e la sua fama gli deriva anche dalle rinomate virtù delle sue acque termali. Il territorio è noto per la coltivazione dello scalogno di qualità. Non tutti conoscono questo prezioso bulbo della famiglia delle liliacee (la stessa di aglio e cipolla) eppure, tra gli ingredienti della cucina italiana, lo scalogno vanta una presenza millenaria.

E proprio allo scalogno di Romagna Riolo Terme dedica l'annuale festa che quest'anno si svolgerà da giovedì 16 a domenica 19. Nel centro storico, all'om-

bra dell'imponente rocca sforzese, nelle quattro giornate saranno presenti i produttori che metteranno in mostra i loro esemplari migliori mentre i ristoratori proporranno piatti nei quali lo scalogno è protagonista. Nel grande parcheggio 1° Maggio sarà allestito uno stand gastronomico dedicato al piccolo bulbo, con numerosi menu sul tema. Naturalmente, non solo cucina ma anche musica, spettacoli e intrattenimento.

Tra i luoghi da visitare a Riolo Terme, non bisogna dimenticare la Rocca, a pianta quadrangolare ed esempio di fortificazione militare quattrocentesca che, con la parte antica del paese, è delimitata da una cinta muraria. Segnaliamo anche la Badia di San Pietro in Sala, monastero costruito nel X secolo dai frati benedetti-

ni. Il monastero continuò a esistere fino alla soppressione napoleonica delle congregazioni religiose. Dell'antica chiesa restano la cripta e il campanile a vela.

Riolo, comunque, dopo essere

### Cuochi under 12

Aiutati dai genitori e magari... dai nonni, i bambini fino a 12 anni possono imparare a cucinare e ad apprezzare il cibo. Ne è certa Federica Buglioni, autrice del manuale *In cucina con mamma e papà*, corredato da foto utili, descrizioni semplici, ed edito da San Paolo.



*In cucina con mamma e papà*, corredato da foto utili, descrizioni semplici, ed edito da San Paolo.

DI TONI SARCINA (altopalato@altopalato.it)



[L'ITALIA DEI SAPORI]

TAGLIATA DI MANZO CON SCALOGNI CAMELLATI

### La Ricetta

► **Tempo di esecuzione:** 40 minuti. **Ingredienti per 4 persone:** 600 g di costata di manzo (una fetta dello spessore di 3-4 cm circa); 250 g di scalogni; un rametto di rosmarino; 2 dl di vino rosso; 20 g di burro; un cucchiaino d'olio extravergine; un cucchiaino di zucchero; sale e pepe.

**Sbucciare gli scalogni**, lavarli e cuocere al vapore per 10-12 minuti. In un tegame, fondere il burro, aggiungere gli scalogni, cospargerli con lo zucchero e rosolare qualche minuto finché risulteranno leggermente dorati. Versare il vino, insaporire con un pizzico di sale, cospargere con un po' di rosmarino e continuare la cottura per 5-10 minuti facendo ridurre il fondo di cottura. Spennellare d'olio la carne, adagiarla in una padella grigliante o in una antiaderente, già calda, e cuocere per 5-6 minuti, rigirarla e cuocere anche dall'altro lato per lo stesso tempo, abbassando il fuoco dopo due minuti, e insaporire con sale e pepe. Togliere la carne e farla riposare qualche minuto, coperta. Tagliarla, quindi, a fette in diagonale, adagiarla sul piatto di portata, irrorarla col fondo di cottura degli scalogni e cospargerla col rosmarino rimasto. Accompagnare la tagliata con gli scalogni caramellati.



### A TAVOLA CON I CORDONS BLEUS

#### Da Licata un saggio di cucina con la C maiuscola

Pino Cuttaia è un giovane chef-patron che con la moglie Loredana conduce un bel locale di Licata, il ristorante La Madia, già insignito della stella Michelin. Pino, per i fortunati partecipanti all'incontro promosso dalla delegata siciliana Marina Tudisco e dal consigliere nazionale Luigi Calabrin, ha realizzato un menu esemplare.

► Queste le portate e i vini serviti che danno un'idea dello "spettacolo" o, come l'ha definito la commandeur Marcella Torrì, "della bella opera teatrale completata da una bella scenografia". Battutino di gambero rosso con maionese di bottarga di tonno e olio al mandarino; merluzzo all'affumicatura di pigna; ninfea di carciofo spinello ripieno di gamberi e salsa di acciughe; arancino di riso con ragù di triglia e finocchietto selvatico; interpretazione del "falso magro" nei

tortelli con tartufo nero; filetto di manzo liscio all'olio di cenere con carbone di nero di seppia; gelo al mandarino tardivo; cornucopia, cialda di cannolo ripiena di ricotta con marmellata d'arance al Vecchio Saperi; piccola pasticceria. Questi i vini: champagne Steinbruck; Stoan Cuvée 2007 - Cantine di Terreno; Haynat 2006 - Viticoltori Ass. Canicattì; Marsala Vergione - Baglio Florio.

► Come si vede, un ricco percorso con gli inconfondibili profumi di Sicilia, realizzato con maestria e servito con altrettanta competenza e spirito di vera ospitalità. In definitiva, una di quelle occasioni che, come dicono le grandi guide gastronomiche, valgono il viaggio.

**Ristorante La Madia** - Licata (Ag)  
Corso Re Capriata, 24 - Tel. 0922.77.14.43;  
e-mail: [info@ristorantelamadia.it](mailto:info@ristorantelamadia.it)

