

Offelcome to HILL'S KITCHEN

Piccole delizie per le Feste con i nostri vini...nel cuore



Dicembre 2022







Questo ricettario è stato creato in esclusiva per il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese da Paola Uberti, fondatrice di Libricette, la prima libreria web dedicata ai ricettari di cucina e alla cultura enogastronomica.



www.libricette.eu







www.paolauberti.com









Note

Tutti i contenuti di questo ricettario elettronico sono esclusiva proprietà del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese. Le immagini e tutto il materiale testuale riguardante le ricette sono stati liberamente concessi al Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese dall'autrice ai fini della realizzazione di questo ricettario elettronico e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. L'autrice è responsabile dell'autenticità di tali materiali: il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e priva di determinate sostanze. Collina Torinese non si ritiene responsabile in caso di contenziosi legati agli stessi. Questa pubblicazione contiene riferimenti a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le

informazioni sono disponibili sul sito del Ministero della Salute.

È responsabilità delle lettrici e dei lettori

avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali saranno destinati i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche - ma non esclusivamente - in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari. Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese e l'autrice delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione Si raccomanda di prestare la massima attenzione durante l'esecuzione delle ricette contenute in questo eBook. Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese e l'autrice delle ricette non si assumono responsabilità in caso di incidenti legati all'improprio utilizzo di utensili e/o elettrodomestici e/o qualsiasi strumento usato per la realizzazione delle ricette stesse.



Questo ricettario elettronico è esclusiva proprietà del Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese e ti è offerto gratuitamente: puoi condividerlo dove e con chi vuoi seguendo alcune semplici regole, nel rispetto di chi ha lavorato per realizzarlo e del titolare del copyright.

L'ebook può essere utilizzato alle seguenti condizioni:



Attribuzione — Devi riconoscere una menzione di paternità adeguata, fornire un link alla licenza e indicare se sono state effettuate delle modifiche. Puoi fare ciò in qualsiasi maniera ragionevole possibile, ma non con modalità tali da suggerire che il licenziante avalli te o il tuo utilizzo del materiale.



NonCommerciale — Non puoi utilizzare il materiale per scopi commerciali.



Non opere derivate — Se remixi, trasformi il materiale o ti basi su di esso, non puoi distribuire il materiale così modificato.

Divieto di restrizioni aggiuntive — Non puoi applicare termini legali o <u>misure tecnologiche</u> che impongano ad altri soggetti dei vincoli giuridici su quanto la licenza consente loro di fare.

Nello specifico, quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.

Sono vietati la vendita di quest'opera e altri utilizzi impropri che saranno perseguiti a termini di legge.



Il Consorzio

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, nato nel 2002, non ha scopo di lucro; si prefigge un'attività di sostegno e coordinamento delle aziende associate ma anche di promozione delle medesime e delle relative produzioni. Opera in completa autonomia, in collaborazione con gli Enti competenti, Camera di commercio di Torino in primis, e si propone come organo di informazione legislativa nonché di consulenza tecnica, viticola, enologica e legale nei confronti degli associati.

Il Freisa, vitigno tipicamente piemontese, ha una storia di almeno 500 anni, così come da documentazioni pervenute sino ai giorni nostri. La sua presenza nei territori degli odierni Monferrato e Collina Torinese è sicuramente precedente, ma con altri nomi a indicare l'uva locale. La

sopravvivenza della viticoltura e dell'arte enologica alle invasioni barbariche che seguono la caduta dell'Impero Romano si deve soprattutto ai monaci che, al riparo dei loro monasteri, perpetuano e tramandano la coltivazione della vite e la produzione di vino richiesto per la celebrazione dell'Eucaristia. Per la Freisa e le altre uve di questo territorio compreso tra il Po e il Monferrato tale ruolo spetta ai monaci Agostiniani dell'Abbazia di Vezzolano che ne diffondono poi la coltivazione nel circondario.

Ultima appendice delle dolci colline del Monferrato, quella che Giovanni Battista Croce chiamava la "montagna torinese", da tempi immemori è uno scrigno di vigneti, vitigni e rilevanti produzioni vinicole.



L'eclettico personaggio di origine milanese, giunto alla Corte dei Savoia invitato dal duca Carlo Emanuele I, tanto contribuì alla diffusione di vitigni e vini della zona. Se l'autore nei suoi scritti non fa riferimento specifico all'uva Freisa, forse denominata con un sinonimo locale usato allora, cita altre varietà come il "Cario" e le "Malvagie" (Cari e Malvasia), che da agronomo ed enologo - oltre che orafo e architetto - avrebbe coltivato, vinificato e studiato nei suoi poderi di Val San Martino e Val Salice, oltre che di Candia.

Tra '600 e '700 proliferano le proprietà borghesi e nobiliari che con terreni vitati e adeguate cantine per la vinificazione coprono il fabbisogno della famiglia. Questi vigneti, coltivati molto probabilmente a Freisa, sono nominati negli atti pubblici "vinee ultra padum", cioè le vigne oltre il Po. E "vigne" diventa anche il nome delle proprietà, col tempo poi denominate "ville". La più nota è la Vigna della Regina di Madama Reale Cristina di Francia, la cui attività produttiva storica è stata riattivata dalla

Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici del Piemonte nel 2008. La superficie del vigneto storico è di 1,4783 ettari, quella del reimpianto in uso di 0,7370 ettari. Le barbatelle messe a dimora sono state 2.700 (di cui 2.546 di tre tipi di Freisa e le restanti suddivise fra Barbera, Bonarda, Cari, Grisa roussa, Neretto duro e Balaran).

Da ricordare ancora che la cosiddetta "collina torinese", oasi verde a ridosso del capoluogo piemontese, oggi raggiungibile in pochi minuti di automobile era, in tempi relativamente recenti, meta privilegiata per le gite fuori porta domenicali, la merenda sinoira e le scampagnate, di Pasquetta in primis, che vedevano sfiziosi spuntini accompagnarsi dai locali nettari, beverini e fruttati.

Le due denominazioni di origine tutelate dal Consorzio sono Freisa di Chieri dal 1973 e Collina Torinese nelle sue varie declinazioni dal 1999.

Il Consorzio associa oggi 8 aziende nelle province di Torino e di Asti.







Vini

"Freisa di Chieri" Secco DOC

"Freisa di Chieri" Superiore DOC

"Freisa di Chieri" Dolce DOC

"Freisa di Chieri" Frizzante DOC

"Freisa di Chieri" Spumante DOC

"Collina Torinese" rosso novello DOC

"Collina Torinese" Barbera DOC

"Collina Torinese" Bonarda DOC

"Collina Torinese" Malvasia DOC

"Collina Torinese" Pelaverga o Cari DOC





BALBIANO

AZIENDA VITIVINICOLA BALBIANO

Dal 1941 produce i migliori vini della Collina Torinese e in particolare la Freisa di Chieri DOC. www.balbiano.com



CANTINA BONAFUS

È la cantina sperimentale del Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino www.cantinasperimentale.it

COPPO LEONARDO

Regione Prello, 1 - 10020 Marentino (TO) Telefono +39 3484518825



MIGLIORETTI WINE

Azienda Agricola situata nella Valle Miglioretti che con i suoi 15 ettari di terreni coltivabili ospita sin dal 1929 la famiglia di agricoltori da cui prende il nome. www.agricolamiglioretti.it



AZIENDA VITIVINICOLA STEFANO ROSSOTTO

Situata sulla Collina Torinese ai confini con il Monferrato Astigiano, l'azienda è punto di riferimento della produzione enologica locale da quasi un secolo.

www.vinirossotto.it



CANTINA TERRE DEI SANTI

Una cooperativa costituita da 300 soci che coltivano circa 400 ettari di vigneto. Nasce nel 1997 dall'unione di due storiche cantine.

www.terredeisanti.it

GIUSEPPE MASERA

Un'azienda vitivinicola che vinifica dal 1910 e che conta più di 3 ettari di vigneto situati sulle pendici della collina torinese. Telefono +39 (0)1181111162



RUBATTO GUIDO

Sorge in un'antica cascina in mezzo a colline e vigneti: vi ospiterà con semplicità, offrendovi i profumi e i sapori del mondo contadino Telefono +39 3476985943







Freisa Discover

Sabato 12 novembre 2022, assieme a giornalisti, comunicatori e blogger abbiamo scoperto la Freisa di Chieri DOC e le bellezze di una città elegante, affascinante e ricca di storia.

Partendo dal suggestivo chiostro del Museo del Tessile, dove abbiamo brindato con la Freisa di Chieri DOC sgranocchiando i leggendari grissini rubatà tra le piante tintorie e le suggestive composizioni floreali di Roberto Fiori, abbiamo camminato per la città, riempiendoci gli occhi di bellezza e di racconti irresistibili, accompagnati da una guida speciale che ha catturato i nostri ospiti.

La nostra passeggiata ci ha portato sulla Terrazza di San Giorgio e lì ci ha accolto un elegante rinfresco "del territorio" in cui ciascun finger food ha sposato una Freisa di Chieri DOC dei nostri produttori, per finire con la focaccia di Chieri, vessillo gastronomico della città. Sullo sfondo il panorama unico di Chieri, nella cornice delle Alpi.

Grazie, quindi. Mille volte, come mille sono i volti della Freisa di Chieri DOC. Grazie a Marco Protopapa, Assessore della Regione Piemonte, che ci ha accompagnato in questo viaggio, in rappresentanza di una regione che di bellezza, eleganza, cose buone, devozione al lavoro, creatività e innovazione se ne intende.

Al Comune di Chieri che con il sostegno economico ha reso possibile questa avventura.

A Mélanie Zefferino, direttrice della Fondazione e Museo del Tessile di Chieri che ci ha ospitati.





Grazie ad Ais Piemonte, al suo Presidente Mauro Carosso e al sommelier Emanuel Mattea che hanno trattato la Freisa di Chieri da regina, come merita.

Alla nostra guida Vincenzo Tedesco che con uno stile unico ci ha guidati in un percorso di cultura e arte.

A Roberta Cappa che ha immortalato con i suoi scatti attimi imperdibili.

A Dolci & Dolci che ha realizzato il rinfresco, armonizzando ogni sfumatura di sapore affinché fosse perfetta compagna dei nostri vini.

Alle produttrici e ai produttori, anima del Consorzio.

A Emanuele Orma Mannisi che ha catturato gli occhi di tutti noi con un visionario live painting.

Ai nostri ospiti che hanno messo a disposizione della Freisa di Chieri e della sua città penne, occhi e orecchie avidi di stupore e meraviglie.

Alla nostra Presidente Marina Zopegni.
Appuntamento alle prossime avventure!















Sabato 12 e domenica 13 novembre, in occasione dell'appuntamento annuale con la Fiera nazionale di San Martino. i cittadini chieresi e i turisti hanno fatto un viaggio nei sapori alla scoperta di tutte le anime di uno dei prodotti enogastronomici di punta della cittadina piemontese e, più in generale, del Piemonte: la Freisa di Chieri DOC. Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese, grazie al prezioso contributo del Comune di Chieri, ha lanciato infatti l'iniziativa "La Freisa di Chieri nel Piatto" che ha coinvolto i ristoratori e gli chef in un itinerario di abbinamenti gustosi e creativi in cui la Freisa di Chieri DOC ha

incontrato "nel piatto" altre tipicità come il Peperone di Carmagnola, il Cardo dorato e la Cipolla Piatlina di Andezeno, o la Zucca di Sciolze.

I ristoranti e i locali aderenti all'iniziativa, dieci in tutto, hanno avuto il compito di mettere in carta il loro "Piatto di San Martino", creato ad hoc per l'occasione, proponendo una o più ricette sfiziose con protagonisti questi ingredienti simbolo del territorio torinese e chierese, ed esaltandone il connubio con la Freisa di Chieri DOC, vitigno dell'anno 2022 per la Regione Piemonte e vero e proprio ambasciatore del gusto di questa magnifica area della regione.



Non è tutto. Per dare ancora più risalto al progetto e coinvolgere anche il pubblico, abbiamo lanciato un'iniziativa social attivando una "giuria da casa" o, meglio "dal ristorante". I visitatori che, durante la due giorni della Fiera, hanno degustato uno o più "Piatti di San Martino" sono stati invitati a postare la foto della loro ricetta preferita, accompagnata da una bottiglia di Freisa di Chieri DOC ben visibile in modo da dare vita a una vera e propria competizione "fotografica" all'insegna dei sapori, dei colori e della creatività in cucina.

Ecco i ristoranti e i piatti che hanno partecipato a La Freisa di Chieri nel Piatto.

AGRIGRILL CASCINA CAPELLO

"Esplosione di sapori": Tortelloni di Zucca di Sciolze fatti a mano, serviti su una vellutata di cardo dorato e cipolla bionda Piatlina di Andezeno, cosparsi di amaretti e peperone di Carmagnola essiccato in scaglie.

BOKU

Tempura di Cardo dorato di Andezeno, Peperone di Carmagnola e Cipolla Bionda Piatlina.

Uramaki con riso aromatizzato al Freisa, Gambero in tempura e Zucca di Sciolze.

IL CENACOLO OSTERIA

Tarte Tatin di Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno e Robiola di Roccaverano.

LE TERRAZZE

Risotto con Zucca di Sciolze, Cipolla Bionda Piatlina di Andezeno caramellata al Freisa.

OSTERIA LE RADICI DEL GUSTO

Tradizione e non solo...Capunet vegetariano, patate, funghi e riduzione vegetale.

RISTORANTE DE GUSTIBUS

Viaggi dalla Sicilia al Piemonte.

RISTORANTE SOCIALE EX MATTATOIO

Cheesecake con grissino Rubatà di Chieri, salsa di Peperone di Carmagnola e chips di Cipolla Piatlina di Andezeno.

STASERA CUCINO IO

Cardo dorato di Andezeno, crema di Toma d'Alpeggio e uovo poché. Cappellaccio di Faraona, il suo fondo e vellutata di Zucca di Sciolze. Guancia di maialino brasata al Freisa con tortino di patate e Cipolla Piatlina di Andezeno.

VICTOR37

Spiedone di pollo sospeso con verdure del territorio.



And the winner is...

La fotografia vincitrice sui social è quella di @itzdashaalex che con 216 like ha portato il ristorante LA CANTINA DEL CONVENTO e il piatto "Tarte tatin di Cipolla Piatlina Bionda Di Andezeno con Freisa di Chieri Superiore" in cima alla classifica.

I nostri complimenti ai vincitori e un grandissimo grazie ai ristoratori che hanno partecipato con il loro entusiasmo, preparando per l'occasione piatti mozzafiato, rigorosamente accompagnati dalla Freisa di Chieri DOC!







Cucinare con il vino inteso come ingrediente non è cosa facile. È un insieme di pensiero, sensazioni, gestualità e sensualità che coinvolge corpo, mente e anima.

Prima di tutto occorre andare oltre l'idea che per cucinare basti un vino qualsiasi, magari di bassa qualità, come se questo fosse un accessorio intercambiabile privo di effetti organolettici su una preparazione e con sole funzioni chimiche e fisiche.

Per farlo possiamo aggrapparci alla zattera della salvezza cultural-culinaria rappresentata dal brasato al Barolo che se è fatto con questo vino ci sarà un perché! E che dire della differenza che passa tra un risotto allo spumante di "anniottantesca" memoria e un risotto alla Barbera? Davvero non possiamo trattare il vino alla stregua di un ingrediente trascurabile.

Il vino in cucina, che si tratti di una preparazione espressa o di un piatto a lunga cottura che prevede una precedente marinatura, è una chiave di volta che richiede dedizione e amore, partendo dalla scelta per arrivare all'utilizzo.

Impiegarlo nei piatti è un'arte affine a quella che riguarda gli abbinamenti cibovino. Con questo piccolo ricettario abbiamo voluto offrirti il nostro omaggio di Natale, certi che ti accompagnerà per tutte le Feste e anche dopo, in occasione di ogni piacevole riunione con le persone che ti sono care, quando organizzare un buffet è la soluzione migliore per godere assieme ogni attimo.

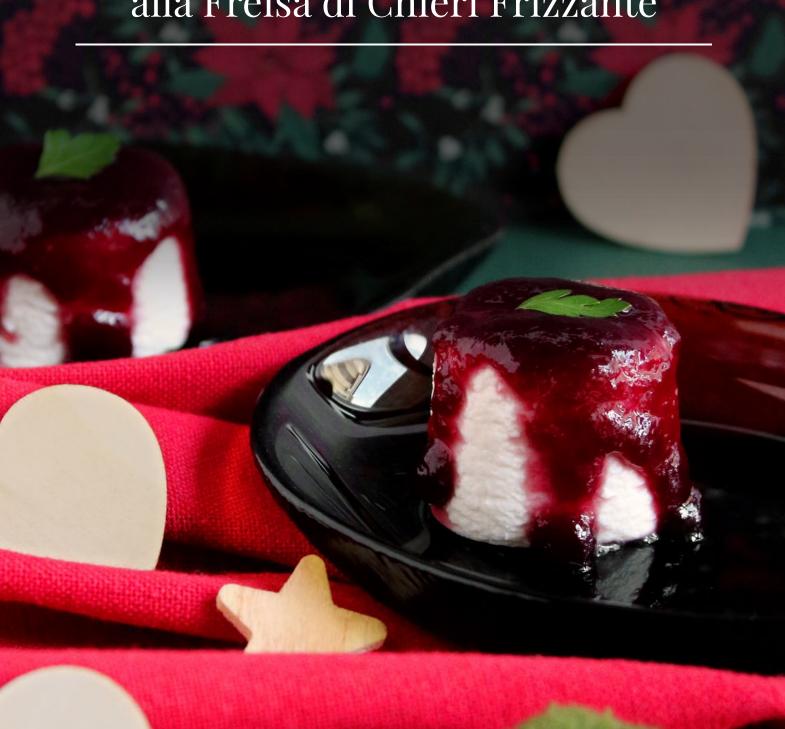
Ecco, quindi, semplici ricette per finger food e small plates che hanno un comune - e delizioso, lasciacelo dire denominatore: la Freisa di Chieri e i Vini della Collina Torinese DOC utilizzati come ingredienti.

Ognuno con le sue peculiarità e unicità, questi vini regalano a bocconcini & C. profumi, aromi e sapori meravigliosi, conferendo alle preparazioni un elegante tocco eccentrico tipicamente piemontese che puoi ritrovare ovunque: nell'arte sacra e profana, classica e moderna, nelle architetture mozzafiato, nelle invenzioni industriali, nella creatività geniale degli imprenditori, nell'enogastronomia tradizionale o avanguardistica.

Vieni con noi in un viaggio di gusto per celebrare alcuni tra i nostri magnifici vini: se non ti hanno ancora preso il cuore, lo faranno presto.

Buone e gustose Feste dalla Presidente, dal Direttore e dai soci del Conzorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese.







consiglia di non riferire al contadino quanto sia buono il cacio con le pere.

Noi preferiamo far sapere a lui e a tutte e tutti voi quanto è buono il tomino fresco di capra con le pere alla Freisa di Chieri Frizzante DOC.

Complici un po' di zucchero e un tocco di sale, il tomino incontra una salsa squisita che danza tra le note secche e armoniose del vino e quelle zuccherine e floreali della pera decana che sposano meravigliosamente la lieve acidità é l'aroma caratteristico del latticino.





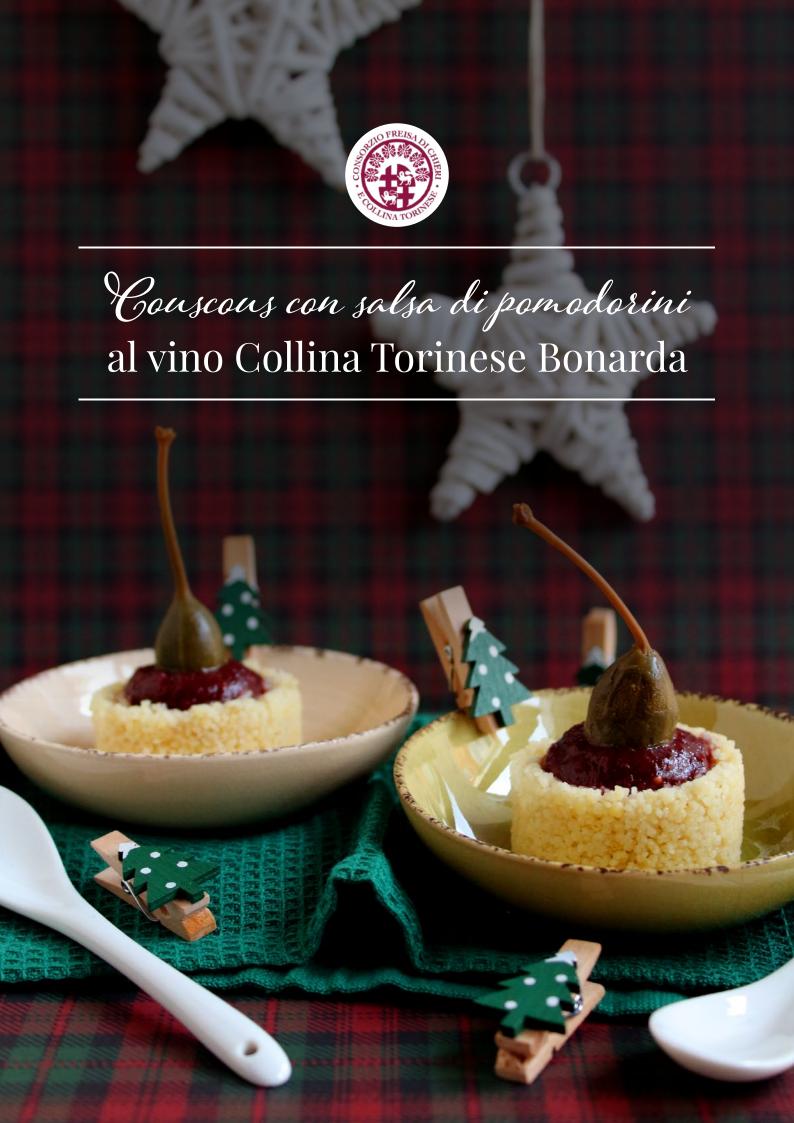
Ingredienti

- 2 pere Decana per un peso totale di circa 350 grammi
- 250 millilitri di Freisa di Chieri Frizzante DOC
- 70 grammi di zucchero semolato
- Una presa di sale
- 16 piccoli tomini freschi di capra

Procedimento

- 1. Sbucciare le pere, eliminare la parte centrale contenente i semi, ridurre la polpa a cubetti di un centimetro di lato e porla in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso.
- 2. Unire il vino, lo zucchero e il sale.
- 3. Portare a bollore a fiamma moderata e cuocere senza coperchio per 10 minuti o fino a quando i frutti saranno morbidissimi.
- 4. Frullare la preparazione con un frullatore a immersione e proseguire la cottura per pochi minuti: la coulis dovrà velare il dorso di un cucchiaio di metallo.
- 5. Allontanare dal fuoco e lasciare raffreddare.
- 6. Tenere i tomini a temperatura ambiente per alcuni minuti affinché non siano troppo freddi al momento di servirli, dopodiché cospargerli con la coulis.







Arrivano i piccoli

I buffet delle Feste non significano solo finger food di ogni foggia. Anche gli small plates si prestano perfettamente e portano nel menù un tocco di eccentrica allegria per il fatto di essere versioni miniaturizzate dei loro "fratelli" più grandi. Ti proponiamo quindi un piccolo couscous accompagnato da una morbida e gustosa salsa di pomodorini gialli che abbracciano le note fresche del vino Collina Torinese Bonarda DOC. Come tocco finale un elegante frutto di cappero che con un'irresistibile, innata sapidità contrasta perfettamente la dolcezza naturale della semola e degli ortaggi.





Ingredienti

Per il couscous:

- 200 grammi di couscous precotto
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva delicato
- · Sale q.b.
- Acqua bollente q.b.

Per la salsa:

- 250 grammi di pomodorini gialli in succo
- 15 grammi di cipolla rossa sbucciata
- 25 millilitri di olio extravergine di oliva delicato + un po'
- · Sale q.b.
- 300 millilitri di vino Collina Torinese Bonarda DOC
- 20 grammi di miele di acacia
- 16 frutti di cappero

Procedimento

- 1. Sistemare il couscous in una pirofila e cospargerlo con i quattro cucchiaini di olio.
- 2. Aggiungere una presa di sale e mescolare con una forchetta, poi sgranare accuratamente con lo stesso strumento.
- 3. Versare acqua bollente in quantità sufficiente a coprire a filo il couscous, sigillare con pellicola da cucina e lasciare gonfiare.
- 4. Nel frattempo, frullare i pomodorini assieme alla cipolla e al vino.
- 5. Versare quanto ottenuto in un tegame d'acciaio dal fondo spesso e portare a bollore.
- 6. Cuocere a fiamma media e senza coperchio per 20 minuti o fino a quando la salsa sarà ridotta a metà del volume iniziale. Salare e lasciare raffreddare.
- 7. Riprendere il couscous e sgranarlo nuovamente con la forchetta eliminando gli eventuali grumi.
- 8. Ungere l'interno di un anello coppa-pasta o un taglia biscotti con diametro di 4,5 centimetri e appoggiarlo al centro di un piattino.
- Porre una porzione di couscous all'interno dell'anello e compattarla con il dorso di un cucchiaino o con un pestello piatto. Procedere allo stesso modo per 16 piattini.
- 10. Rifinire con un po' di salsa e un frutto di cappero.





Patate duchessa con caramello salato al vino Collina Torinese Pelaverga o Cari





Duchesse di oggi

Chissà perché a Natale, con non poca emozione, rispolveriamo le ricette che qualcuno cucinava per noi - e per una pletora di parenti - quando non eravamo in età da fornelli.

Le patate duchessa rientrano tra queste delizie che, se è vero che sono un po' âgé, è altrettanto vero che possono vestirsi con abiti nuovi, soprattutto se hanno un complice di eccellenza. In questa ricetta il vino Collina Torinese Pelaverga o Cari DOC, con la sua aromaticità meravigliosa e il gusto dolce, regala un carattere speciale a un caramello salato irresistibile che cola voluttuosamente sulle patate trasformandole in affascinanti bocconcini "che non ti aspetti".





Per le patate:

- 800 grammi di patate a pasta gialla
- Un uovo grande
- Una noce di burro
- Latte intero bollente q.b.
- · Sale q.b.

Per il caramello:

- 100 grammi di zucchero semolato
- 100 millilitri di acqua
- Una generosa presa di sale
- 100 millilitri di'vino Collina Torinese Pelaverga o Cari DOC

- Cuocere le patate a vapore, sbucciarle, passarle allo schiacciapatate quando saranno ancora calde e porle in una pentola.
- 2. Unire il burro, una presa di sale, l'uovo e poco latte.
- 3. Lavorare energicamente con una frusta a mano per ottenere un purè. Il composto deve risultare soffice ma compatto e non molle. Lasciare raffreddare.
- 4. Scaldare il forno a 180°C in modalità statica e preparare una leccarda foderandone il fondo con carta da forno.
- 5. Trasferire il purè in una tasca da pasticciere dotata di bocchetta a stella di 1 centimetro.
- 6. Formare 20 mucchietti direttamente sulla carta, distanziandoli leggermente tra di loro.
- 7. Infornare e cuocere per 20 minuti o fino a quando le patate duchessa appariranno leggermente dorate e risulteranno sode. Sfornare e lasciare raffredare.
- 8. Per il caramello riunire acqua e zucchero in un pentolino di acciaio dal fondo spesso, poi portare a bollore.
- 9. Cuocere a fiamma vivace fino a quando si sarà formato un caramello biondo, dopodiché versare il vino. La preparazione solidificherà per poi tornare liquida proseguendo la cottura.
- 10. Allontanare dal fuoco quando il caramello velerà il dorso di un cucchiaio di metallo.
- 11. Lasciare intiepidire e versare sulle patate.





Jartine di tomino, cipolla e nocciole alla Freisa di Chieri Superiore





Wero?

Facili, buonissime e scenografiche, queste tartine sanno stupire con semplicità perché nessuno si aspetta che in un'elegante torretta rosa antico, appoggiata su una delicata stella di pane, si nasconda uno stimolante gioco di sapori e aromi. Gioco cui partecipano il tomino fresco - che con la sua lieve acidità contrasta la dolcezza delle cipolle al miele cotte nella Freisa di Chieri Superiore DOC dalla quale ereditano profumi e aromi - e le Nocciole Piemonte IGP che non hanno bisogno di presentazioni.

Ti abbiamo detto abbastanza per convicerti a provare questa ricetta, vero?





- 10 fette di pane in cassetta integrale
- 30 grammi di cipolla rossa sbucciata
- Un cucchiaio colmo di olio extravergine di oliva delicato
- Un cucchiaino colmo di miele di acacia
- 70 millilitri di Freisa di Chieri Superiore DOC
- 90 grammi di tomino fresco
- 30 grammi di Nocciole Piemonte IGP in granella
- · Sale q.b.
- Pepe nero macinato al momento q.b.
- 10 piccoli ciuffi ci prezzemolo fresco

Procedimento

- 1. Utilizzando un taglia-biscotti a forma di stella con larghezza di 7 centimetri, ricavare 16 formine dalle fette di pane, conservando i ritagli.
- 2. Tostare le stelle di pane su entrambi i lati in una grande padella ben calda, poi lasciarle raffreddare su una gratella per dolci.
- 3. Tritare molto finemente la cipolla e sistemarla in un tegame.
- 4. Aggiungere l'olio e una presa di sale, quindi portare su una fiamma moderata. Appena l'ortaggio prenderà calore iniziando a soffriggere, aggiungere il miele e versare il vino.
- 5. Cuocere per 10 minuti a fiamma media. Il liquido dovrà evaporare quasi completamente. Lasciare raffreddare.
- 6. In un cutter riunire le cipolle con il fondo di cottura, 35 grammi di ritagli di pane, il tomino e le nocciole. Azionare la macchina a media velocità fino a ottenere un composto fine e omogeneo.
- 7. Trasferire la preparazione in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia di 1,5 centimetri.
- 8. Creare i mucchietti sulle stelle di pane e rifinire con i ciuffi di prezzemolo.

Non sprechiamo: i ritagli di pane avanzati, una volta raffermi, possono essere utilizzati per realizzare il pangrattato.







Tutti frutti

Abituati come siamo a prosciutto e melone o prosciutto e fichi in estate, non deve stupirci un finger food delle Feste in cui un succulento bacon arrostito sposa polpose prugne disidratate e gioiosi alchechengi. Ecco un bocconcino che si prepara in un attimo e che conquista con una sapore variegato e stuzzicante che va dalla "burrosità" del bacon alla dolcezza delle prugne, fino alla freschezza degli alchechengi, passando per la carezza aromatica del Freisa di Chieri Fermo DOC utilizzato per sfumare.

Da preparare ascoltando rigorosamente The King.





- 16 fette di bacon da 10 grammi circa ciascuna
- 16 prugne secche snocciolate dalla consistenza morbida
- 200 millilitri di Freisa di Chieri Fermo DOC
- 16 alchechengi

- 1. Stendere le fette di bacon sul piano di lavoro.
- Appòggiare una prugna vicino a una delle estremità, quindi arrotolare saldamente nel verso della lunghezza.
- 3. Arroventare una grande padella antiaderente, dopodiché scottarvi uniformemente gli involtini rivoltandoli quando il lato a contatto con la padella apparirà dorato.
- 4. Sfumare con il vino e attendere che si consumi.
- 5. Trasferire in un piatto e lasciare raffreddare.
- 6. Aprire gli alchechengi e infilzarli con uno stuzzicadenti facendolo roteare su se stesso e spingendolo verso il basso, poi infilzare anche gli involtini e servire.







Pigs in a blanket piedmontese edition

I pigs in a blanket (letteralmente "maiali in una coperta") sono uno stuzzichino molto diffuso negli Stati Uniti. Si tratta di una salsiccia - generalmente affine ai bratwursts o all'Andouille - rivestita di pasta sfoglia o di altri tipi di pasta dalla consistenza simile.

Nulla di nuovo sotto il sole dirai tu e non hai torto dal momento che i würstel avvolti nella pasta sfoglia sono anche tipici dei mix di salatini che si trovano qui in Italia.

Comunque sia, ci diverte proporti questa versione rivista in chiave piemontèse, nella quale in una sottile coperta di pane integrale si accomoda una squisita salsiccia scottata e sfumata con il vino Collina Torinese Barbera DOC che, generosamente, le regala i suoi aromi contrastando deliziosamente la componente grassa.



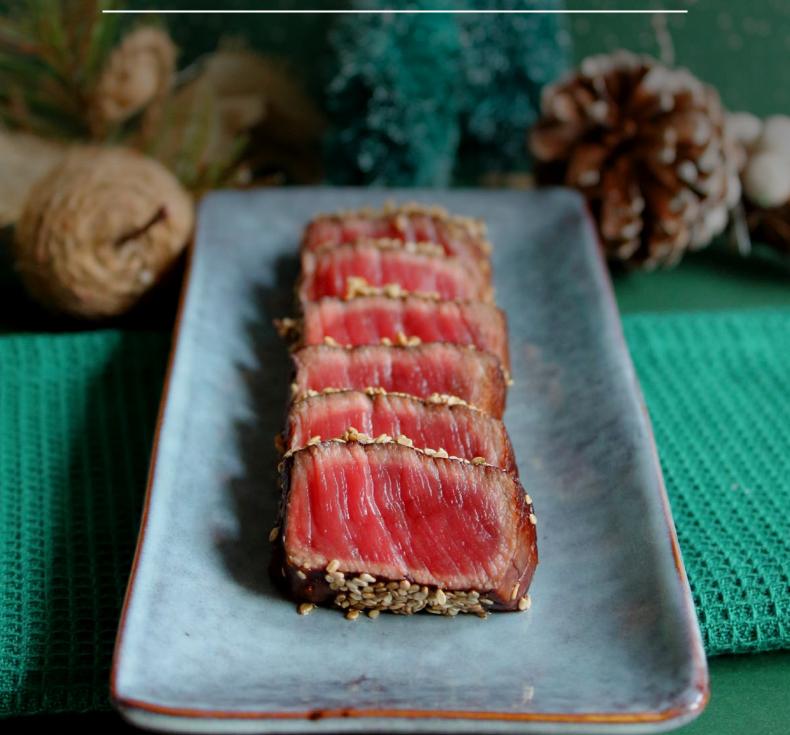


- 16 tronchetti di salsiccia di suino di 4 centimetri
- 200 millilitri di vino Collina Torinese Barbera DOC
- 8 fette sottili di pane integrale in cassetta
- Miele di acacia o rododendro q.b.
- 16 fili di erba cipollina fresca

- 1. Arroventare una grande padella antiaderente e scottarvi i tronchetti di salsiccia per un minuto a fiamma alta, dorandoli uniformemente.
- 2. Versare il vino e attendere che lo stesso evapori.
- 3. Trasferire la salsiccia in un piatto e lasciarla raffreddare.
- 4. Portare a bollore poca acqua e tuffarvi l'erba cipollina per 30 secondi in modo che si ammorbidisca, poi scolarla e lasciarla asciugare su carta da cucina.
- 5. Con il mattarello appiattire le fette di pane portandole a uno spessore inferiore al millimetro, dopodiché tagliarle in 16 striscioline larghe poco meno dei tronchetti di salsiccia.
- 6. Avvolgere saldamente questi ultimi nelle strisce di pane sigillando le chiusure con una goccia di miele.
- 7. Fissare annodando un filo di erba cipollina e servire.













- 240 grammi di fesa di vitello di Razza Piemontese tagliati in due parallelepipedi di 13 x 4 x 2 centimetri circa ciascuno
- 100 millilitri di Freisa di Chieri Superiore DOC
- Sale q.b.
- Miele millefiori di montagna a.b.
- Semi di sesamo bianco tostati a.b.

- 1. Arroventare una grande padella antiaderente e mantenerla caldissima a fiamma alta.
- 2. Appoggiare la carne nella padella e scottarla per 30 secondi sulle facce più ampie e per 20 secondi sulle facce più piccole.
- Versare il vino sulla carne e attendere che sia completamente evaporato; saranno necessari pochi istanti.
- 4. Prelevare la carne con una pinza, salarla uniformemente, dopodiché appoggiarla su una gratella per dolci e lasciarla raffreddare completamente.
- 5. Quando sarà fredda, riprendere la carne e pennellarla uniformemente con una generosa quantità di miele.
- 6. Sistemare un po' di semi di sesamo in un piatto e appoggiarvi la carne un lato alla volta, senza ripetere l'operazione.
- 7. Appoggiare su un tagliere e, con un coltello ben affilato, ricavare 14 fette spesse circa un centimetro prima di servire.





Offelcome to HILL'S KITCHEN

Piccole delizie per le Feste con i nostri vini...nel cuore

©2022 Consorzio di Tutela e Valorizzazione delle DOC Freisa di Chieri e Collina Torinese. Tutti i diritti riservati.

Via Palazzo di Città, 10 - 10023 Chieri (TO) - Italia www.freisadichieri.com - info@freisadichieri.com





Prima pubblicazione sul web dicembre 2022