

7 consigli di Sara

CONFORTIAMOCI CON LE MELE

L'inverno non vuole proprio lasciare il passo alla primavera. Neve, acqua, vento e gelo si alternano nel rendere fredde e difficili queste lunghe giornate di lavoro. Cosa c'è di più confortante quando si rientra a casa stanchi e stressati di una profumata e ancora tiepida fetta di torta di mele accompagnata da un buon libro, da leggere raggomitolati sul divano?

Ci sono pressoché infinite varianti di torta di mele e ognuno ha la sua ricetta preferita, ereditata dalle donne di famiglia, letta sui libri di cucina o vista fare in qualche trasmissione TV.

Dopo svariate prove e modifiche sono giunta alla versione che preferisco in questo periodo! Naturalmente non bisogna sottovalutare l'importanza dell'ingrediente principale! Le mele che ho scelto sono molto buone e hanno anche una bella storia...



La ricetta : *Torta di Mele*

Ingredienti:

- mele Melasi 1/2 kg
- burro 150g
- farina 150g
- zucchero 150g
- 4 uova
- la buccia di 1 limone di Sorrento
- lievito 1/2 bustina
- sale un pizzico
- zucchero a velo per decorare
- 1 teglia/tortiera da 28 cm



Procedimento:

Montare bene le uova, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata e il sale. Unire alle mele tagliate a fettine sottilissime e mescolate dal basso verso l'alto con il burro fuso intiepidito, la farina e il lievito. Imburrare e infarinare la teglia (o ricoprire con carta forno) e cuocere a 170/180°C in forno statico per 20/30 min.



Il prodotto: Melasì di Melinda

Al Salone del Gusto di Torino 2008 ho avuto l'opportunità di apprezzare Melasì dal punto di vista gustativo e contemporaneamente conoscerne la storia particolare. Si tratta di una mela del Consorzio Melinda che solo a livello estetico non raggiunge gli standard stabiliti per potersi fregiare del famoso bollino Melinda. Durante la sua crescita ha avuto un piccolo incidente di percorso: in primavera e all'inizio dell'estate 2008 alcune grandinate hanno colpito circa il 50% delle zone frutticole della Val di Non e della Val di Sole, in Trentino, dove i 5.200 piccoli frutticoltori del Consorzio Melinda coltivano l'unica mela DOP italiana.



L'epidermide di molti esemplari è rimasta segnata da piccole lesioni cicatrizzate, ma il profumo e il gusto non hanno affatto subito danni! Nel contesto di crisi economica attuale, dove si sente parlare quasi solo di aumenti di prezzo, è facile incappare in offerte a basso prezzo a scapito della qualità. Rispetto a chi privilegia l'immagine lucida e perfetta di certi frutti sui banchi di vendita, Melasì mi è sembrato quindi un progetto intelligente ed in controtendenza, che pone in primo piano l'elevata qualità pur mantenendo un prezzo conveniente. (www.melasi.it)



Il libro:

Confortatemi con le mele

Ruth Reichl
Ponte alle Grazie



Confortatemi con le mele è il secondo volume delle "memorie culinarie" della scrittrice, critica gastronomica ed attualmente direttore di Gourmet Magazine **Ruth Reichl**. Si tratta di un piccolo romanzo di formazione che ripercorre i momenti salienti della vita dell'autrice con ironia, leggerezza ma anche profondità di sentimenti. Reichl inizia come chef a Berkeley, California, per poi muovere i primi passi in veste di critica culinaria per il Los Angeles Times e più tardi per la prestigiosa rubrica del New York Times. Non mancano aneddoti legati agli esordi, talvolta imbarazzanti ma raccontati con humor: nel primo ristorante recensito, naturalmente di altissimo livello, le viene respinta senza troppi complimenti la carta di credito! La vita non le risparmia anche momenti meno felici, eppure dolori e sconfitte nel racconto si sovrappongono a grandi gioie e spesso si legano ad un aroma o un piatto particolare, di cui viene fornita la ricetta, e che l'autrice sembra quasi riuscire a far assaporare alla sua golosa lettrice!

A presto

Sara