

## Delizie

PAOLA SINIRAMED

### Tanto di cappello

**F**ra i capi di abbigliamento che hanno ispirato in passato un notevole numero di piatti, come il turbante, il calzone o la camicia, non potevano mancare i cappelli. Ecco quindi il tradizionale cappello del prete, un salume emiliano di forma triangolare che ricorda il copricapo religioso a tricorno e che, soprattutto in tempi natalizi, contende il successo al più noto zampone. Fra l'altro le due specialità si assomigliano. Mentre altra cosa è il cappello da prete, un pezzo di manzo così chiamato in Lombardia e Piemonte, ottimo per il bollito. Piccoli, aggraziati, in foggia di antico cappello con l'ala ripiegata, sono invece i cappelletti (*sopra*), una pasta fresca il cui ripieno varia di zona in zona: in Emilia vi mettono un misto di carni di

manzo e maiale, mentre in Romagna abbondano con i formaggi. I cappellacci, sempre in forma di cappello ma un po' più grandi, sono stati inventati nelle corti degli Estensi e dei Gonzaga: a base di zucca, parmigiano e spezie

ricchiti con l'amaretto e in forma di normale tortello quelli mantovani. Se qualcuno vuole attingere alla fonte, per cappellacci e cappelletti, c'è Pasta fresca Martina, (Ferrara, tel. 0532/203241); per i tortelli di zucca, Freddi, (Mantova, tel. 0376/321418).



ANTONIO SCHIAVANO (4)

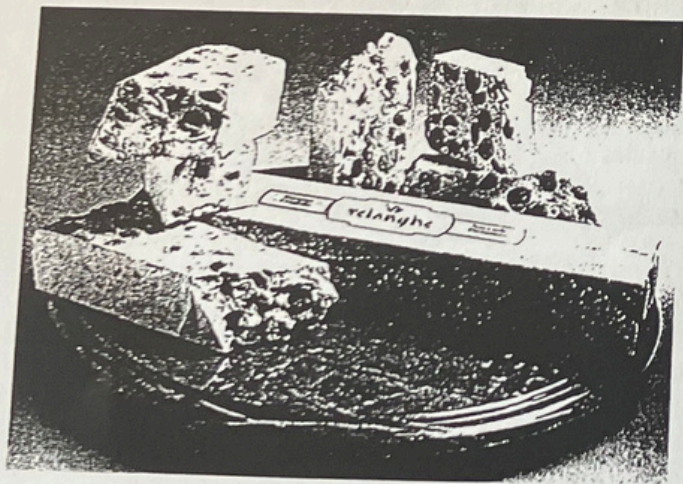
**Un piccolo imbroglio.** All'opposto del carciofo, che rende la vita difficile al vino, il finocchio crudo ha la proprietà di dargli una sensazione di completezza da fare apparire buono anche quello che tale non è. Non sono d'altronde così lontani i tempi in cui i rappresentanti che facevano il giro di osterie e bar tenevano sot-



### Lascia respirare

**S**erve per la polenta ma anche per la pastasciutta la pentola di terracotta, ovvero la pirofila vetrificata dal coperchio con i buchi, che tiene caldo il cibo lasciandolo però respirare. È un prodotto dell'artigianato umbro e costa 40mila e 55mila lire, con 30 e 36 centimetri di diametro, (da Il Melograno, via Fratelli Bronzetti 38, Milano, tel. 02/733838).

tomano nella valigetta del campionario anche qualche pezzo di finocchio fresco: comparivano sulla scena al momento della degustazione che precedeva l'acquisto. E ogni volta il patron del locale appariva soddisfattissimo dell'affare, visto il piccolo imbroglio.



### Solo tonde e gentili

**P**oiché solo qui, affermano ad Alba, si raccoglie la nocciola «tonda gentile delle Langhe», anche il torrone è unico. Grazie alle nocciole, ma anche al miele di acacia, allo zucchero bianco di canna, al pizzico di vaniglia. La cottura, poi, deve durare fino a 12 ore.

Forti della lunga tradizio-

ne di famiglia, i Ceretto, produttori di vino, hanno deciso di dedicarsi al torrone d'Alba (*sopra*). Insieme con Massimo e Luca Vezza hanno così fondato la Relanghe, una piccola azienda artigianale (corso Bra 105, Alba, tel. 0173/290420). Per ora è in vendita a Roma, da Peluso; a Milano, da Cova e da Angelo Parini; a Torino, da Dival e Paissa.

