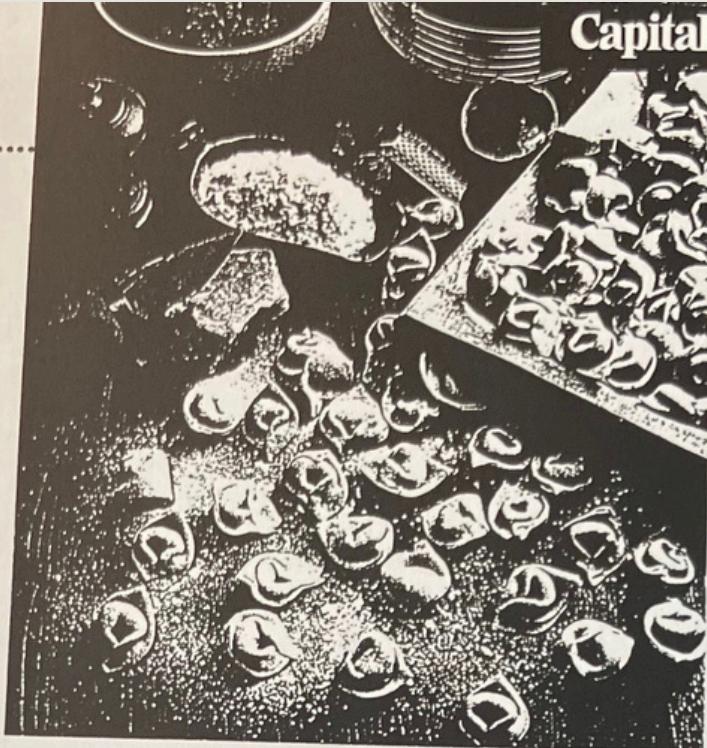


Delizie

PAOLA SINIRAMED

Tanto di cappello

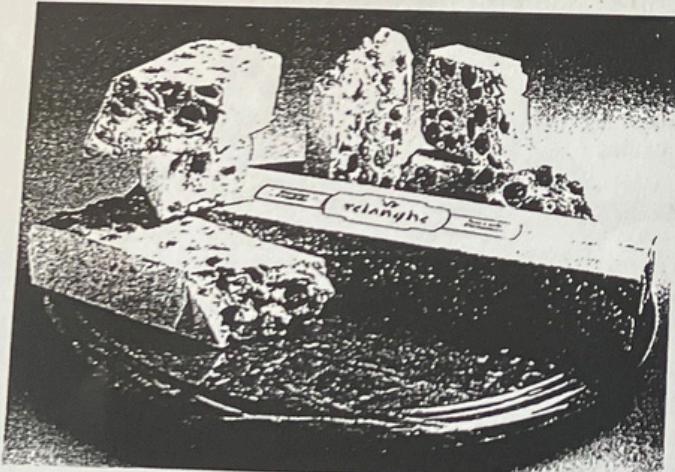
Fra i capi di abbigliamento che hanno ispirato in passato un notevole numero di piatti, come il turbante, il calzone o la camicia, non potevano mancare i cappelli. Ecco quindi il tradizionale cappello del prete, un salume emiliano di forma triangolare che ricorda il copricapito religioso a tricornio e che, soprattutto in tempi natalizi, condivide 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 mix di carni di



ANTONIO SCHIAVANO (4)

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 quelli ferraresi, più dolci, ar-

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).



Solo tonde e gentili

Poiché 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.

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 compiutezza 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-



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.

