

## Formano una dolce coppia

**N**on è la nuova trovata di un giovane ristoratore. L'uso del miele in cucina e il suo abbinamento a vari alimenti anche molto diversi hanno una storia antica. Già i Greci e Romani lo univano a carni e pesci, lo usavano come ingrediente di salse, in pasticceria e come bevanda, misto ad acqua di Giovanna (si chiamava idromel). Ma è soprattutto il connubio col formaggio a essersi rivelato davvero gustoso (nel Juorese la tradizione offre

per esempio le sebadas, sfoglie fritte che racchiudono una pallina di formaggio fresco, servite calde col miele). Naturalmente gli abbinamenti non devono essere casuali: ogni formaggio ha il suo miele. Nella tabella (*qui sotto*) sono elencati quelli che da anni propone un celebre chef bolognese, Silverio Cineri (La drogheria della Rosa, via Cartolerie 10, Bologna, tel. 051/222529). Il cuoco suggerisce anche, per rendere ancora più gustoso il boccone, di prendere il pezzetto di formaggio con la punta di un coltello passata in precedenza nel miele.

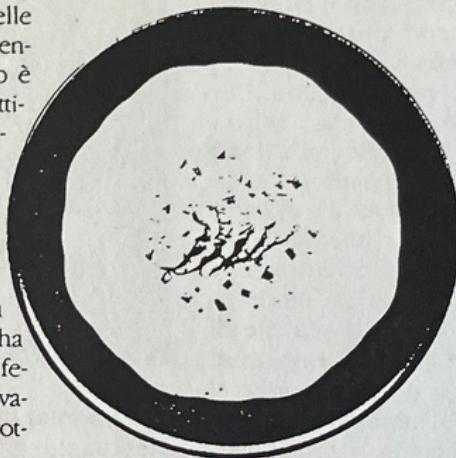
Taleggio	Miele di corbezzolo, di color chiaro e sapore amarognolo, viene in prevalenza dalla Sardegna e dall'Italia centrale.
Provolone	Miele di rosmarino, bianco e profumato, ottimo quello del Piemonte.
Parmigiano Reggiano	Miele di agrumi, di colore chiaro e sapore delicato, prodotto essenzialmente in Sicilia e Calabria.
Gorgonzola	Miele di rododendro, bianco e profumato, si ottiene da api di alta quota.
Pecorino fresco	Miele di faggio, di color chiaro, sapore deciso, il più rinomato viene dalla Toscana.
Pecorino sardo	Miele di timo, di color chiaro, sapore forte, proviene dall'Italia meridionale e dalla Liguria.
Robiola	Miele d'abete, di color scuro, profumato di abete, si produce in varie regioni, in tutta Italia.
Caprino	Miele di eucalipto, di color ambrato, si produce in tutta Italia, maggiormente al Centro-Sud.
Cottura di pecora	Miele di acacia, di color ambrato, gusto fine e non aggressivo, fra i più amati, si produce in tutta Italia, ma quello che viene dal Veneto è forse il più rinomato.
Formaggi misti fi latte di pecora di mucca)	Miele di castagno, di color scuro e sapore deciso, prodotto in zone collinari e montane.

## Il lancio del coriandolo

**I**l coriandolo è una spezia preziosa, anche se la pianta che la produce viene talora chiamata erba cimicina per l'olezzo che emana fino alla maturazione dei frutti. Le bacche invece, simili a grani di pepe, una volta secche (di color beige scuro) costituiscono un ottimo condimento dai tempi più remoti (i semi sono stati trovati già nelle tombe dei Faraoni). Fortemente aromatico, il coriandolo è utilizzato nelle conserve, è ottimo col pesce (*a fianco*, lucio in foglia di lattuga con salsa alla Lugana e coriandolo del ristorante Vecchia Lugana, Lugana di Sirmione, tel. 030/919012). Le ricette mediorientali lo usano senza riserve. Attraverso i secoli ha offerto anche spunti per le feste. Già nel 500 si inzuccheravano i semi di coriandolo per ot-

tenere leggeri confetti che la gente si lanciava durante il Carnevale. Da lì in certe regioni d'Italia si è passati a palline di gesso, chiamate sempre coriandoli. Finché si è arrivati agli attuali coriandoli di carta che, come racconta il *Dizionario etimologico della lingua italiana*, «furono una trovata di certo Mangili da Crescenzago (Milano), traendo profitto dai dischetti che risultavano dalle carte forate per bachi».

M. ERNOI



## Chitarra e mandolino in concerto

**P**ortano il nome di strumenti musicali, ma servono a reallizzare, piatti gustosissimi. La chitarra (*sotto*) è un antico strumento abruzzese che ricorda un po' un telaio con corde di metallo: serve per tagliare sfoglie di pasta fresca e ottenere una sorta di spaghetti quadrati chiamati, appunto, maccheroni alla chitarra (25mila lire).

Il mandolino è un affettaverdure co-

stituito da una piastra di legno o di metallo nella quale è inserita una lama. È qui che vengono fatte scorrere, dalla mano della cuoca, mentre lo strumento rimane fermo, le verdure da affettare. In un modo che ricorda un po' la tecnica per suonare il mandolino (circa 130mila lire).

A. SCHIAVANO

