

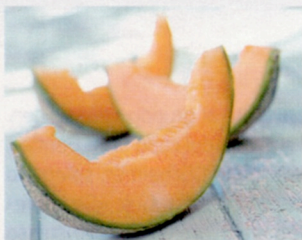


di GIANFRANCO VISSANI

## SCAMPI, OLIVE E RADICCHIO: L'INSALATA È ALLEGRA CON IL RISO

### HA IL MARCHIO IL MELONE MANTOVANO

LISCIO O RETATO, NON IMPORTA. QUELLO CHE CONTA È CHE ABBAIA IL MARCHIO IGP. PER IL MELONE MANTOVANO È FINALMENTE ARRIVATO IL RICONOSCIMENTO DI IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (PER IL MOMENTO SOLO IN ITALIA; POI, DOPO L'APPROVAZIONE DEFINITIVA DELLA UE, ANCHE IN EUROPA), CHE NELL'ETICHETTA SFOGGIA LO SKYLINE DELLA CITTÀ DEI GONZAGA. IL DISCIPLINARE STABILISCE LE CARATTERISTICHE DI GUSTO: POLPA DOLCE, CONSISTENTE, SUCCOSA, CON ODORE DI FUNGO E ANGURIA E AROMA DI TIGLIO E ZUCCHINO. SECONDO LA NORMATIVA, SONO VIETATI GLI ORMONI CHE STIMOLANO LA CRESCITA, I PRODOTTI CHIMICI DI SINTESI PER LA MATURAZIONE. STABILITO ANCHE IL PESO IDEALE: TRA GLI OTTO ETTI E I DUE CHILI. (ISA GRASSANO)



istante con le stecche di cannella e lo zucchero. Prelevate quindi la cannella, aggiungete la maizena e lavorate la salsa con una frusta, insaporite con l'acqua di fiori d'arancio. Distribuite la salsa alternandola tra i fogli di brick e completate spolverando con un mix di mandorle, zucchero a velo e cannella.

Oggi prepariamo un'insalata di riso arricchita con code di scampi. Contrariamente a quanto si crede, in un'insalata non va mai messo un po' di tutto, sperando che poi si produca il miracolo. Al contrario,

quando ci accingiamo a preparare una ricetta come questa dobbiamo sempre ricordare che si tratta di un piatto che va strutturato nell'abbinamento dei sapori e che va curato sia nella composizione cromatica che, per così dire, «architettonica».

Perciò avremo cura di usare dell'ottimo zafferano che conferisca al riso un bel colore giallo brillante, che già da solo dà un senso diverso alla preparazione, poi staremo ben attenti a disporre uno strato di riso come base, sul quale adageremo sopra uno strato di verdure e, infine, la mirepoix a decoro, in modo da ottenere quasi un timballo più che una mescolanza. Le code di scampi andranno invece disposte intorno in modo che starà al commensale scegliere se mescolarle agli altri ingredienti o degustarle separatamente.

Passiamo ora alla preparazione: bollite il riso in acqua salata e zafferano in modo che acquisisca un bel colore giallo. Scolatelo e raffreddatelo stendendolo su una base di marmo o su una superficie fredda. Pulite gli scampi, tagliate le code a metà nel senso della lunghezza e conditele con un filo d'olio, sale e pepe. Spezzettate le foglie di radicchio e tagliate le olive a cubetti da mezzo centimetro di lato. Tagliate il sedano a bastoncini, il peperone a cubetti da mezzo centimetro di lato e scottate entrambi in acqua salata, scolate e poi condite con un filo d'olio, sale e pepe.

Adagiate ora il riso bollito al centro di un piatto piano, disponete intorno gli scampi e sopra il radicchio e i bastoncini di sedano, poi versate a pioggia i cubetti di peperoni e olive e cospargete con erba cipollina fru-fru. Completate il piatto con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo. ■■

#### LE DOSI

160 G DI RISO VIALONE NANO,  
1 G DI PISTILLI DI ZAFFERANO,  
8 SCAMPI GRANDI,  
1 COSTA DI SEDANO,  
8 FOGLIE DI RADICCHIO TREVIGIANO,  
8 OLIVE BELLA DI CERIGNOLA,  
MEZZO PEPERONE GIALLO,  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



### Ingredienti

#### LA BELLA DI CERIGNOLA È PROTETTA



LA BELLA DI CERIGNOLA È UN'OLIVA DA TAVOLA PREGIATA CHE PROVIENE DALLA VARIETÀ ORIGINARIA OLIVA DI CERIGNOLA, COLTIVATA SUL TAVOLIERE DELLE PUGLIE. SI TRATTA DI UN'OLIVA DI GROSSA TAGLIA, CON POLPA CONSISTENTE, GUSTO PRONUNCIATO E PIACEVOLE. SI ACCOMPAGNA MOLTO BENE CON VINI, FORMAGGI, CARNI, OLTRE CHE CON UN BUON PANE CASERECCIO. È ANCHE MOLTO SERBEVOLE E HA UN'OTTIMA ATTITUDINE ALLA MANIPOLAZIONE E ALLA CONSERVAZIONE. È DESTINATA PRINCIPALMENTE ALLA LAVORAZIONE IN VERDE. TUTTAVIA, DATO L'INTERESSE RILEVATO SUL MERCATO, ULTIMAMENTE VIENE ANCHE ATTUATA LA LAVORAZIONE DELLE OLIVE NERE. DI QUESTA PREGIATA CULTIVAR ESISTE ANCHE LA DOP LA BELLA DELLA DAUNIA VARIETÀ BELLA DI CERIGNOLA TUTELATA DALL'APPOSITO DISCIPLINARE.