

SIEMENS

Sapori senza confini.

studioLine

Viaggio fusion per una cucina
fuori dall'ordinario.

Siemens Home Appliances



Creatività e tecnologia,
un'intesa perfetta
tra Siemens e Chef Berton.

Il *cooking travel* a cui Siemens e la sua tecnologia vi invitano, nasce dalla voglia di abbinare e amalgamare sapori, andando alla ricerca di incroci fecondi e gastronomia innovativa. Al piacere delle performance dei vostri nuovi elettrodomestici studioLine, si unirà la sorpresa per le raffinate contaminazioni di Chef Andrea Berton, vero esploratore delle geografie del gusto. Inoltre, grazie al QR code abbinato ad ogni ricetta, avrete accesso privilegiato al metodo creativo di un vero maestro che, passo dopo passo, vi seguirà con i suoi preziosi consigli e donerà uno smalto professionale al vostro lavoro in cucina.

Uno straordinario itinerario tra i sapori del mondo con studioLine.

Se avete scelto Siemens studioLine, siete già dell'idea che cucinare possa trasformarsi in un'esperienza straordinaria da vivere in piena libertà, un'espressione di fascino quotidiano per il corpo e per la mente. Un autentico "viaggio nel piacere". Ed è esattamente un viaggio attorno al mondo, quello che Siemens, lo Chef Andrea Berton e l'architetto Francesco Librizzi vi stanno proponendo: un volo con scalo in tutti i continenti per regalarvi stili e sapori emozionanti.

Dodici nazioni, dodici scenari che tracciano la strada verso nuovi trend, dodici ricette di alta cucina: una "partita" da professionisti, che giocherete però a casa vostra, in compagnia dei vostri amici, esaltando gli aromi e le proprietà di ogni ingrediente.

● **Argentina**
Controfiletto di Angus con manioca.

● **Costa Rica**
Crema di patate dolci, platano e coriandolo.

● **Cuba**
Aragosta con papaya alla piastra.

● **Danimarca**
Salmone affumicato con pane danese, crema di formaggio e aneto.

● **Francia**
Tarte Tatin originale.

● **Israele**
Caviale di melanzane con code di gamberi.

● **Oman**
Riso pilaf e spalla di agnello.

● **Sud Africa**
Merluzzo con mais e spinaci rossi.

● **Russia**
Barbabietola, yogurt e caviale.

● **Thailandia**
Pollo con anacardi e spezie.

● **Cambogia**
Calamaro con mostarda di ananas.

● **Giappone**
Tonno con edamame e brodo di alghe.

Andrea Berton, un dialogo aperto tra tradizione e innovazione.

Andrea Berton (1970) cresciuto nella brigata di Gualtiero Marchesi a Milano e poi alla corte di Alain Ducasse al Louis XV di Montecarlo, ottiene la prima stella Michelin nel 1997 alla Taverna a Colloredo di Montalbano. Prosegue la sua esperienza al Ristorante Trussardi alla Scala dove ottiene una stella Michelin nel 2008 e la seconda nel 2009. Negli anni successivi ha dato corpo e anima imprenditoriale a innovativi progetti di ristorazione con l'apertura di Dry Milano e Pisacco. Ma l'angolo di paradiso se l'è conquistato nel 2013, con l'apertura del Ristorante Berton, nella Milano futura del quartiere Porta Nuova. Nel suo repertorio, scelte originali e decise che capovolgono il rapporto tradizione/innovazione: come il brodo, innalzato al rango di piatto vero e proprio. Dal 2016 la cucina dello chef può essere degustata da "Berton al Lago" sul lago di Como, a Torno, presso il lussuoso resort "Il Sereno", dove nel 2017 ottiene una stella Michelin.

"Tecnica e passione..."



Francesco Librizzi, artista dello spazio.

Alla ricerca di un equilibrio tra interventi innovativi e patrimonio architettonico esistente: come uno chef che non perda di vista la tradizione. Puntando alla leggerezza e al vigore espressivo di volumi senza masse: come un progetto culinario che conferisca ai piatti la sola forza dell'idea. Non sono banali i paralleli tra il lavoro di Francesco Librizzi (Palermo, 1977) e l'alta gastronomia. Nel suo studio milanese, dal 2005, architettura, interni, progettazione di mostre, design, insegnamento si rincorrono e si attraversano quotidianamente. La scala non conta (che sia monumentale, architettonica, spaziale, oggettuale), conta la prassi e il linguaggio presente, sempre frutto delle tensioni passato/futuro. E contano le collaborazioni, gli abbinamenti: Gino Sarfatti e Bruno Munari, Stefano Boeri ed Enzo Mari, Biennale di Venezia, Triennale di Milano, Louvre, Triade, FontanaArte.

"Lo spazio non esiste, ma si può costruire."

Francesco Librizzi





Costa Rica.

Tesori di natura fra due oceani.

Pacifico, stabile, felice. E anche uno dei paesi più verdi al mondo, in grado di produrre quasi tutto il fabbisogno di energia elettrica attraverso fonti rinnovabili. Costa Rica è l'esempio virtuoso di chi ha avuto in dono una natura strepitosa e cerca in ogni modo di valorizzarla. Il turista viene rapito da una meraviglia dopo l'altra: cascate, vulcani, foreste, fino alla più vasta varietà di orchidee al mondo. Ma è la vita sul mare, tra spiagge primordiali e barriere coralline, quella che lascia senza fiato. Emozionante, durante la stagione delle balene gobbe, l'escursione a Isla del Caño, riserva biologica sulla costa del Pacifico, con i cetacei a portata d'occhio e il corteo di testuggini, razze volanti, delfini e anguille scure.

L'architettura contemporanea si immerge nella foresta e guarda l'Oceano. Ville da sogno, terrazze a sbalzo tra gli alberi sulle colline, volumi articolati: raccolgono l'eredità della migliore progettazione europea, radicandola nel paesaggio e nella natura.

Costa Rica mescola piacevolmente le carte anche in cucina, tra usanze precolombiane, eredità dell'immigrazione spagnola e apporti di gastronomia creola nordamericana. Se ananas, banane e caffè sono marchio di fabbrica (e fonte di ricchezza), questa natura scintillante è prodiga di ogni sapore e colore. Nei *soda*, piccoli ristoranti tipici, tra un *gallo pinto* e un *casado* (entrambi a base di riso e fagioli rossi), ci si delizia con i *frescos*, bevande analcoliche profumatissime, a base di frutta fresca e spezie.

Crema di patate dolci, platano e coriandolo.



Platano.

Frutta o verdura? Maturo o acerbo? Bollito o fritto? Il platano vive di queste alternative, che ne fanno una risorsa praticamente universale. Parente strettissimo della banana, offre in cucina la stessa disponibilità della patata. Ricco di carboidrati, nei paesi tropicali dà un sostegno alimentare pari a quello della pasta, contribuendo a risolvere il problema nutrizionale. Dolce o salato? Crudo o cotto? Contorno o dessert? Con il platano in dispensa si gira il mondo, dal *kelwele* del Ghana (snack speziato e fritto) al tipico purè brasiliano. La farina, priva di glutine, è alla base di torte, pancake e brownies con datteri e cioccolato. E ancora, crocchette con il cheddar e zuppe di ceci al curry. Fino alle *banana chips* honduregne, popolari anche negli Stati Uniti. È dedicato agli sportivi, a chi è piccolo e deve crescere, a chi cura con l'alimentazione la propria pelle e, come tutte le banane, riduce lo stress. Non contiene colesterolo ed è fonte di potassio e vitamine A e C.

Ingredienti per 4 persone.

2 platani
600 g patate dolci
1 cipolla
100 ml panna fresca
800 ml brodo vegetale

50 g burro
olio di semi
olio extravergine d'oliva
1/2 spicchio di aglio
75 g patate

50 g coriandolo
50 g prezzemolo
sale e pepe



Procedimento.

Platano croccante.

Sbucciate i platani e, con una mandolina, affettateli verticalmente per ottenere sottilissime foglie. Friggetele in abbondante olio di semi preriscaldato a 180 °C fino a quando risulteranno ben dorate. Asciugatele su carta da cucina e condite con sale e paprika dolce in polvere.

Crema di patate dolci.

Affettate la cipolla e fatela rosolare con il burro, aggiungete le patate dolci e il brodo vegetale. Lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungete la panna fresca e un cucchiaino di paprika dolce in polvere, quindi frullate il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungete sale e pepe.

Salsa al coriandolo.

In un frullatore, unite 75 ml di olio extravergine d'oliva, 1/2 spicchio di aglio tritato, 75 g di patate sbucciate e cotte, 50 g di coriandolo sfogliato e 50 g di prezzemolo sfogliato. Frullate tutti gli ingredienti fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustate con sale.

Versate la crema di patate dolci in un piatto fondo, adagiatevi delicatamente le fette di platano fritte e accompagnate il piatto con la salsa al coriandolo.



studioLine: activeLight.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Giappone.

Tecnologia ed emozione.

Il Giappone moderno è da sempre punto di riferimento per le nostre fantasie sul futuro. La sua contemporaneità è perfettamente tesa tra tecnologia e natura, semplicità e lusso, concretezza e ricerca estetica. Immagini e design sono connaturati al modo di esprimersi, tracciano la via più breve per collegare vita quotidiana e piacere visivo. Il quartiere *Shibuya*, a Tokyo, rappresenta al meglio questa totale immersione, questa fusione di esseri umani e scenografie urbane: uno specchiarsi e moltiplicarsi di megaschermi, con 16 linee ferroviarie che si intrecciano vertiginosamente, uomini e donne che passeggiano su uno sfondo iconico e dinamico, dentro un'illuminazione onirica e futuribile. Transitò, shopping, frenesia. Ma i giapponesi sono capaci di abitare anche la minuta architettura domestica della *Moriyama House*, disegnata da SANAA, dove le stanze sono sparse come casette, ognuna col proprio giardino, in una inedita fluidità di situazioni tra interno ed esterno, spazio comune e intimità privata.

In un caso e nell'altro siamo di fronte alle stesse tendenze che attraversano la cucina giapponese, dove l'obiettivo della semplicità è raggiunto attraverso un grande impegno progettuale e poi realizzativo, attraverso un linguaggio fortemente iconico e rituale. Con *sushi* e *sashimi* ha conquistato il gusto internazionale, ma sempre più apprezzati sono anche i *ramen*, spaghetti di grano e uova serviti in una zuppa con carne e alghe crude. In ogni pietanza, un'esperienza profonda, dalla forte componente visiva, cui l'abbinamento con tè e sakè conferisce ulteriore eleganza e raffinatezza.

Tonno con edamame e brodo di alghe.

Ingredienti per 4 persone.

4 filetti di tonno da 100 g
120 g edamame
500 g vongole
4 fogli di alga nori
1 spicchio d'aglio

50 ml vino bianco
100 ml soia
prezzemolo
olio di sesamo
sale di Maldon

lattuga di mare reidratata
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Edamame.

Edamame, un nome esotico che comincia a diventare familiare. Sono baccelli di soia leggermente acerbi. Il nome, in giapponese, significa *fagioli dello stelo*, perché venivano venduti, come cibo di strada, ancora attaccati al rametto. Lessati e conditi con sale marino naturale (*arajio*), si accompagnano a una buona birra e stuzzicano in maniera irresistibile. I loro sostenitori più affezionati arrivano a dire che siano meglio delle patatine! Prodotto tipico della cucina giapponese, cinese, coreana e hawaiana, in Italia sono in vendita tra i surgelati, ma l'alimento fresco comincia ad arrivare anche dalle terre sul delta del Po. Come tutti i legumi, si rivelano sostanziosi e versatili nelle zuppe, nelle paste, nelle minestre; danno una sferzata alle insalate e ai contorni, grazie anche all'ottimismo del loro verde brillante. E come tutti i legumi, gli *edamame* sono ricchi di proteine vegetali, cui aggiungono però un'ottima percentuale di acidi grassi Omega 3.



Procedimento.

Edamame.

Sbucciate gli edamame e fateli sbollentare in abbondante acqua salata per 30 secondi, quindi lasciateli raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolateli e condite con olio extravergine d'oliva, sale e pepe.

Brodo di alghe.

Sciacquate le vongole con abbondante acqua per eliminare eventuali residui di sabbia. Rosolatele in un'ampia pentola con olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo. Sfumate il tutto con vino bianco e coprite con acqua. Lasciate bollire per 30 minuti, quindi filtrate e aggiungete in infusione i fogli di alga nori per circa un'ora. Al termine filtrate il brodo ottenuto.

Tonno.

Condite i filetti di tonno con soia, un cucchiaio d'olio di sesamo e un filo di olio extravergine d'oliva, quindi lasciate marinare in frigorifero per almeno due ore. Eliminate la marinatura in eccesso dal tonno e scottatelo in padella su tutti i lati per due minuti, quindi affettatelo.

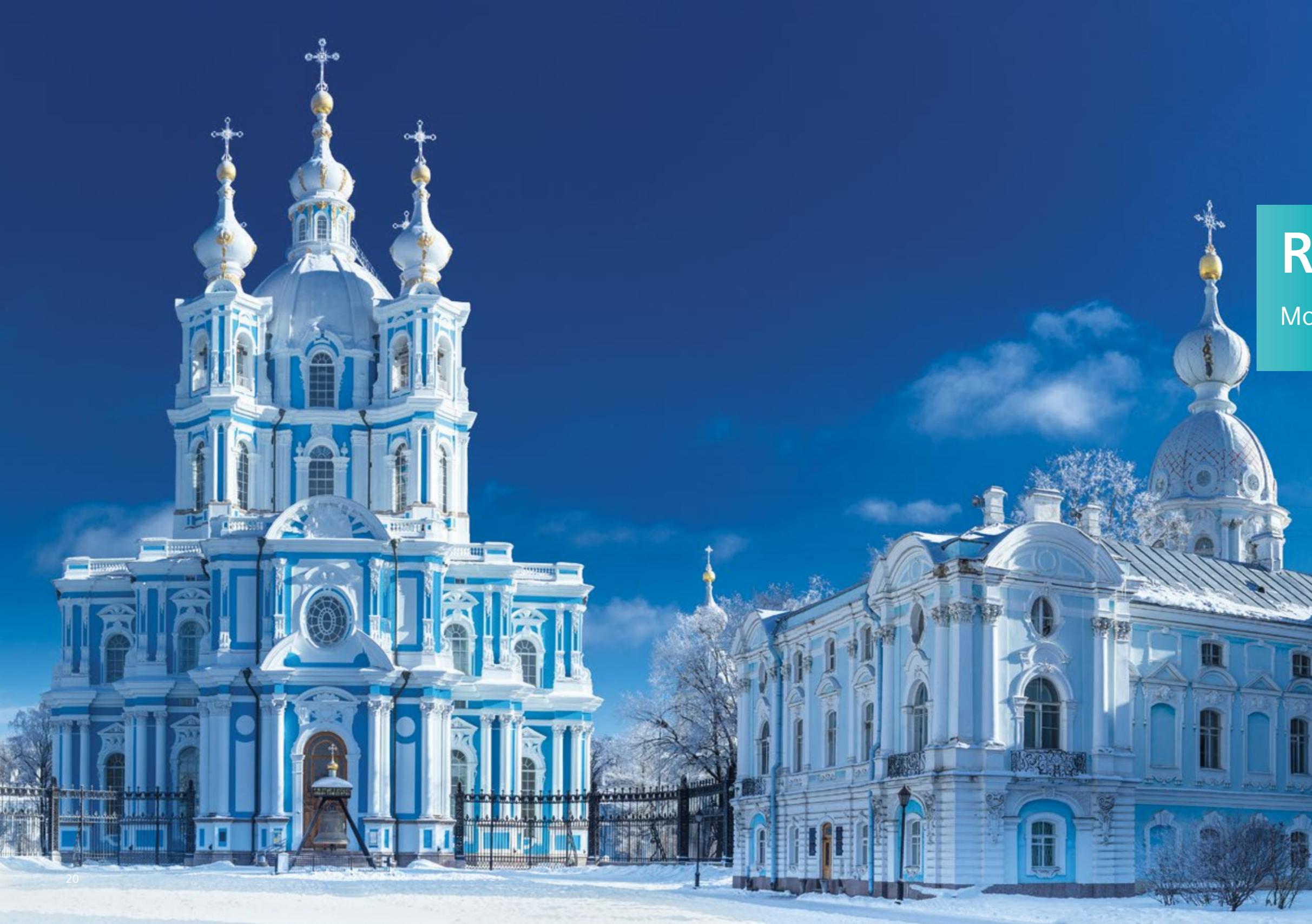
Sul fondo del piatto mettete gli edamame e la lattuga di mare, adagiatevi sopra il tonno ed infine bagnate con il brodo di alghe.



studioLine: CookingSensor Plus.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Russia.

Monasteri e fiabe antiche.

La luce orizzontale del sole attraversa una nazione immensa, dove, tra paesaggi sconfinati e spazi urbani, si riverbera nelle cupole e nei campanili dorati. Una visione fiabesca, dentro la quale il linguaggio architettonico del Settecento europeo incrocia i colori e le energie primordiali di una *nazione-mondo*, tutta percorsa da vibrazioni arcaiche e popolari. È quella stessa accensione incantata e fantastica che ritroveremo, all'inizio del Novecento, nella musica di Stravinsky o nei quadri di Chagall.

Per tornare al '700, è San Pietroburgo, la capitale baltica 'inventata' da Pietro il Grande e disegnata dagli architetti italiani, che rappresenta al meglio questa idea. Ad esempio con l'elegantissimo esercizio rococò della Cattedrale della Resurrezione, a Smolny, frutto dell'inventiva di Bartolomeo Rastrelli.

Oggi la Russia si affida nuovamente a un architetto italiano, Renzo Piano, per lanciare la propria immagine futura con il progetto GES 2. Si tratta del recupero di una centrale elettrica nei pressi del Cremlino, destinata a diventare il più grande spazio per l'arte contemporanea a Mosca. La sua inaugurazione è prossima e non mancheranno allora i brindisi e i vassoi di *blinis* al caviale, quintessenza dell'eleganza russa in tavola. E magari le caramelle di gelatina di rape rosse o i dolci evocativi e colorati, altri elementi fiabeschi di una gastronomia vegetariana ante litteram, con le sue zuppe di ortaggi e cereali che variamente concorrono alla ricetta del classico *borsch*.

Barbabietola, yogurt e caviale.

Ingredienti per 4 persone.

4 barbabietole
senape liscia
salsa Worcester
100 ml yogurt
15 g rafano grattato

30 ml acqua
80 g caviale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Barbabietola.

La barbabietola: ecco una risorsa davvero preziosa per arricchire tavola e menù! Conosciuta fin dai tempi della Grecia classica, va distinta dalla "cugina" bianca, quella da cui si ricava lo zucchero. In Italia, tra pianura Padana e delta del Po si coltivano entrambe. Il sapore è dolce, il colore esaltante, due caratteristiche che in cucina le conferiscono ruoli sempre più brillanti: purè rosati e gnocchi dal rosso sorprendente, risotti audaci, insalate energizzanti, matrimoni riusciti con *hummus* di ceci. Nei paesi dell'Europa Orientale, in particolare nell'ex Unione Sovietica, è l'ingrediente base di numerosi piatti, a cominciare dal *borsch*, la popolare zuppa con aneto e panna acida. Ricca di acqua, fibre e sali minerali, favorisce la diuresi e combatte l'ipertensione. Ipocalorica e benefica anche negli stati influenzali, i suoi centrifugati, arricchiti con zenzero e limone, sono apprezzatissimi da sportivi e salutisti.





Procedimento.

Barbabietola.

Pulite la barbabietola, tagliatela a metà e fatela cuocere per un'ora in forno a vapore a 100 °C. Al termine della cottura, tagliatela a dadini e condite con olio extravergine d'oliva, sale, pepe, senape e salsa Worcester.

Salsa allo yogurt e rafano.

Frullate lo yogurt, il rafano grattato e l'acqua fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Ponete come base la salsa allo yogurt e adagiatevi sopra la brunoise di barbabietola aiutandovi con un coppapasta da 10 cm di diametro. Completate il piatto con una quenelle di 20 g di caviale sulla brunoise.



studioLine: TFT Touch Display Plus.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Francia.

Geometria e raffinatezza.

Una parte di Storia e una parte di Futuro. Il cocktail francese è tanto semplice quanto potente. Una nazione che si è sempre misurata con il nuovo, senza paura di indebolire le sue radici. Coraggio e visione, insomma. Il modello - e non solo per la Francia - è da sempre Parigi. Con la Tour Eiffel, certo, ma anche con la Pyramide du Louvre o il Centre Pompidou, fino ai recenti omaggi dal mondo del lusso, le fondazioni Cartier e Louis Vuitton, segnate dall'inventiva di architetti e artisti.

Ma forse l'esempio più interessante e raffinato sta nel prodigio di tecnologia e visione multiculturale dell'Institut du Monde Arabe, firmato da Jean Nouvel. Incredibile *monumento fotografico*, dove centinaia di obiettivi, in facciata, si aprono e si chiudono per ottenere effetti luministici di infinita eleganza, restituendo il senso dell'esperienza mistica e rendendo omaggio all'astrattismo spirituale di tutta l'arte araba. Una sintesi perfetta di apertura culturale, elogio della tradizione e innovazione del linguaggio compositivo.

In questo gioco si misura anche la secolare ricerca gastronomica, sempre pronta alle 'rivoluzioni' e sempre attenta alla memoria storica dei piatti. Nasce così uno stile inconfondibile, che parla al mondo intero senza smettere di sentirsi 'nazionale', che sa essere altamente formale, ma non perde di vista la magia dei piccoli sapori, la moltiplicazione delle sfumature, nel fiorire regionalistico di vini e di formaggi.

Tarte Tatin originale.

Ingredienti per 6 persone.

7 mele renette
200 g pasta sfoglia
150 g zucchero semolato
70 g burro



Mele renette.

La *pomme reinette* (mela regina) prende origine e nome in Francia, dove da secoli viene classificata in numerose varietà di colore e di gusto. In Italia è la renetta, con nobili comprensori di coltivazione in Valle d'Aosta e Val di Non. Forma tondeggianti e un po' schiacciata, buccia leggermente scabra e spesso punteggiata di ruggine, polpa chiara e carnosa, sapore leggermente acidulo: la renetta è inconfondibile e mette d'accordo cuochi, buongustai e medici. Il suo regno è nel dolce: dalle frittelle al ciambellone, dallo strudel alla mitica *tarte tatin*. Ma la renetta può diventare ingrediente decisivo anche per ricette salate originali, come un risotto al taleggio. Naturalmente ricca di vitamine e sali minerali, si distingue per il record di polifenoli (e quindi antiossidanti) che contiene: 200 mg per 100 grammi di prodotto! Un autentico superfood che stacca, e di molto, tutti gli altri frutti.



Procedimento.

Tarte Tatin.

Stendete la pasta sfoglia fino ad ottenere uno spessore di circa 4 mm, quindi lasciatela riposare in frigorifero. Nel frattempo sbucciate le mele e tagliatele ciascuna in 6 spicchi. Fate sciogliere il burro in una padella, aggiungete lo zucchero e lasciate caramellare per qualche minuto. Disponete accuratamente le mele nella padella fino a riempirla uniformemente, quindi coprite con la pasta sfoglia e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti. A cottura terminata, lasciate riposare per 10 minuti.

Per servirla, vi basterà girare la padella su una bella alzata per torte o un piatto da portata.



studioLine: varioSpeed.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Cambogia.

Il respiro profondo dell'Asia.

Fin dalla sua presenza al centro della bandiera nazionale, Angkor Wat si pone come mito fondante e simbolo della Cambogia. Immagine arcaica, evocativa, misteriosa, segno di potenza e impronta divina. Fonde architettura e giungla, arenaria e rampicanti, linearità dello schema e complessità delle decorazioni. Una fortezza fragile che è anche il sito religioso più esteso al mondo, nato nel XII secolo come tempio induista e divenuto ben presto centro del buddismo.

Ma il viaggio in Cambogia non finisce qui. Oltre all'architettura delle pietre e dei templi, c'è quella delle risaie terrazzate, sinuosa, accecante di verde, elegantissima nello scolpire le quote di rilievo con raffinati esercizi grafici. C'è il fascino della navigazione lungo il Mekong, immersi nell'atmosfera coloniale francese. C'è l'esperienza antropologica tra i pescatori dei villaggi galleggianti di Tonle Sap. E poi Silver Pagoda, tra sfarzo e raffinatezza, col pavimento in argento e il Buddha tempestato di pietre preziose. C'è, infine, un mare con spiagge paradisiache, da intercettare prima che gli investimenti internazionali li rendano troppo affollati.

Che si tratti di un Paese ancora autentico e lontano dal turismo di massa, lo si vede pure a tavola, dove la cucina khmer è ancora tutta da esplorare. La specialità nazionale è l'*amok*, pesce al forno con citronella, peperoncino e cocco. Da non perdere i granchi di Kep, aromatizzati al pepe di Kampot. E, in una prospettiva non più così eccentrica per noi europei, le tarantole fritte e i grilli arrostiti.

Calamaro con mostarda di ananas.

Ingredienti per 4 persone.

4 calamari
1 ananas
curcuma
aglio in polvere
zenzero in polvere

coriandolo intero
succo di 1 lime
1/2 peperoncino
essenza alla senape
semi di senape

germogli di coriandolo
sale
olio extravergine d'oliva



Ananas.

Ospite abituale delle nostre tavole, l'ananas ha perso nel tempo, come la banana, ogni connotazione esotica. Ma quando Cristoforo Colombo, nel 1492, lo vide per la prima volta, l'effetto fu sicuramente sorprendente. Da quel momento ha affrontato un destino da *globetrotter*, arrivando in Europa dai Caraibi e poi, attraverso gli Spagnoli, giungendo in Asia sudorientale e nelle isole del Pacifico. La "pigna delle Indie" è un'infiorescenza, che produce ogni 18 mesi il suo frutto rinfrescante e zuccherino. Dove c'è lui, c'è benessere e gioia in cucina: alla piastra o alla fiamma, con il maiale in agrodolce, negli spiedini di salmone e nell'insalata di gamberi e menta fresca, mescolato al couscous o per farcire hamburger "estivi"; fresco, per chiudere un pasto impegnativo. Poche calorie e grandi effetti, soprattutto diuretici, digestivi, antinfiammatori; utilissimo per sportivi, rinforza le ossa e dà equilibrio ed energia in ogni periodo dell'anno.





Procedimento.

Calamari.

Pulite i calamari, togliendo interiora ed osso centrale, avendo cura di mantenerli intatti. Aggiungete le spezie: un cucchiaino di curcuma, 1/2 cucchiaino di aglio in polvere, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, una manciata di coriandolo intero, succo di un lime, 1/2 peperoncino tritato, sale e, infine, olio extravergine d'oliva. Mescolate e lasciate marinare i calamari per due ore. Dopo aver tolto la marinatura in eccesso e averla conservata per l'impattamento, passateli in padella per due minuti.

Mostarda di ananas.

Tagliate l'ananas a dadini di circa 5 mm e stufatelo in padella fino a quando non vi sarà più liquido di vegetazione. Aggiungete due gocce di essenza alla senape e un cucchiaino di semi di senape. Lasciate raffreddare il tutto.

Adagiate il calamaro al centro del piatto e, accanto, una quenelle fatta con la mostarda di ananas. Guarnite il tutto con i germogli di coriandolo e un filo d'olio della marinatura.



studioLine: inductionAir System.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.



Danimarca.

Dove abita la felicità.

Per diventare il Paese “più felice del mondo”, la Danimarca ha dimostrato di saper mettere insieme tecnica e gusto, praticità e bellezza. È la formula del design, quella cosa che risolve i nostri problemi senza dimenticare i nostri desideri. Qui c’è la sua culla, dalla *Y Chair* di Hans Wegner, alla poltrona *Egg* di Arne Jacobsen, alla lampada *Artichoke* di Paul Henningsen, immagini chiave della modernità domestica. Il concetto si sviluppa poi su scala architettonica, come nella geniale soluzione di *Copenhill*, opera dell’enfant prodige Bjarke Ingels che ha trasformato il termovalorizzatore di Copenhagen - il più efficiente al mondo - in una collina con pista da sci sul tetto. Tecnologia, architettura e svago: tutte insieme per dare vita alla cosiddetta “sostenibilità edonistica”. O come nel pluripremiato complesso *The Wave*, sul waterfront di Vejle, dove la forma apparentemente eccentrica veicola in realtà un segno di forte identità locale, con il lieve ondeggiare del fiordo riflesso e replicato nell’edificio.

Felicità, infine, anche a tavola, forse con un po’ di disinvoltura nei confronti di grassi e calorie. Ma in Danimarca zuppe e dolci diventano icone di una vita da fiaba, dove mangiare vuol dire anche un po’ sognare, scaldarsi il cuore con cioccolate, biscotti, salumi e formaggi.

Salmone affumicato con pane danese, crema di formaggio e aneto.



Pane nero.

Per i mediterranei è, genericamente, un prodotto nordico tipico di paesi dal clima freddo, dove la segale vince spesso sul grano. Ma precisione vuole che il celebre pane nero sia originario soprattutto della Danimarca, dove si chiama *rugbrød*. Bello compatto, ricco di semi e di sapore, si taglia a fette sottili. Da quel momento vale tutto: a colazione, con le uova strapazzate, a merenda con burro e marmellata, e poi sandwich con salmone affumicato, panna acida, erba cipollina, coi salumi, la carne, il formaggio, le verdure, maionese e ogni tipo di salsa. Nella patria d'origine, l'abbinamento più tradizionale è quello con l'anguilla. Ricco di fibra, offre vitamina B, potassio, magnesio e fosforo. È perfetto nelle diete ipocaloriche (in versione integrale ha solo 171 Kcal) e in quelle per diabetici, grazie al basso indice glicemico e al senso di sazietà che induce. Contrasta, infine, colesterolo ed ipertensione.

Ingredienti per 4 persone.

4 tranci di salmone da 110 g ciascuno
4 fette di pane danese
200 g di formaggio fresco spalmabile
timo essiccato
aneto essiccato
30 g aneto tritato

20 g cerfoglio
10 g maggiorana
30 ml succo di limone
60 g senape liscia
10 ml aceto di vino bianco
2 finocchi

4 rapanelli
4 rape bianche
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Procedimento.

Salmone.

Adagiate il salmone sopra una teglia forata adatta alle affumicature, mentre al di sotto ponete timo e aneto essiccati. Bruciate le erbe e coprite il tutto, lasciando affumicare per 10 minuti. A questo punto, rimuovete il salmone dalla teglia e conditelo con olio, sale e pepe. Terminate la cottura in forno a vapore a 68 °C per 10 minuti.

Crema di formaggio alle erbe.

Frullate il formaggio fresco spalmabile con olio extravergine d'oliva, quindi aggiungete 20 g di aneto tritato, 20 g di cerfoglio tritato, 10 g di maggiorana tritata, 20 ml di succo di limone, 30 g d'olio extravergine d'oliva. Mescolate per bene il composto.

Emulsione all'aneto e senape.

Unite 60 g di senape liscia, 10 ml di aceto di vino bianco, 10 ml di succo di limone, sale e 40 ml di olio extravergine d'oliva, quindi frullate ad immersione il tutto per circa un minuto, aggiungendo alla fine 10 g di aneto tritato.

Insalata croccante.

Lavate e affettate molto finemente 2 finocchi, 4 rapanelli e 4 rape bianche. Ponete le verdure in acqua e ghiaccio fino al momento dell'utilizzo.

Tostate le fette di pane danese e adagiatevi sopra l'insalata croccante che avrete accuratamente asciugato con carta da cucina e condito con l'emulsione all'aneto e senape. Accanto aggiungete la crema di formaggio alle erbe ed il salmone.



studioLine: cottura a vapore.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Israele.

Una giovinezza millenaria.

Un luogo abitato dal contemporaneo, fortemente innovativo e dinamico. E, insieme, un profilo mitico e millenario: per Israele la prima identità sta nella sua unicità, in quel *melting pot* di origine europea e occidentale inserito nel cuore di una geografia a dominanza araba. Per certi aspetti la nazione è giovanissima, con Tel Aviv fondata, dal nulla, nel 1909 e poi arricchita dagli anni '20 con gli edifici in stile *Bauhaus* della cosiddetta "Città Bianca", patrimonio Unesco. Ma arcaica e leggendaria è invece la missione di Gerusalemme, capitale delle tre religioni monoteiste. Qui gli Ebrei pregano davanti al Muro del Pianto, i Cristiani si inginocchiano nella Basilica del Santo Sepolcro e i Musulmani si recano in pellegrinaggio alla Cupola della Roccia. Quest'ultima, con la sua accecante doratura, è l'elemento architettonico svettante, probabilmente l'edificio islamico più antico al mondo, realizzato significativamente da maestranze bizantine 'prestate' da un imperatore cristiano ortodosso.

Ben si inserisce, in questo quadro, la tradizione gastronomica, attorno alla quale ruotano gli apporti di Europa, Asia e Africa. Le vicinanze territoriali e i rientri dalla diaspora hanno portato in Israele piatti che provengono dalle più diverse tradizioni: Libano, Yemen, Maghreb, Grecia, Turchia, Spagna, Balcani, Europa dell'Est.

Ma, come per il nuovissimo Museo del Design (progettato proprio dall'israeliano Ron Arad), anche in cucina il contemporaneo fa sentire la sua voce, con una generazione di grandi chef pronti ad esaltare le verdure e il vanto dell'agricoltura israeliana.

Caviale di melanzane con code di gamberi.

Ingredienti per 4 persone.

4 melanzane viola
12 code di mazzancolle
100 g pasta kataifi
20 ml aceto balsamico
basilico
germogli di menta

germogli di basilico
olio di semi
olio extravergine d'oliva
aglio
sale e pepe



Melanzane.

Abituati da sempre alla sua gustosa compagnia, dimentichiamo l'origine asiatica della melanzana, giunta all'inizio del medioevo dall'India attraverso gli arabi. Il nome (*badingian*) si stabilizzò nel tempo, dando luogo alla fantasiosa interpretazione di "mela non sana", visto che cruda non è commestibile. Ma una volta cotta al forno, frita o grigliata, la melanzana dà grandissime soddisfazioni: parmigiana, moussakà, ratatouille, caponata, pasta alla Norma... fino alla sfida tutta partenopea delle melanzane a funghetto con mandorle e cioccolato. Dal viola scuro (quasi nero) al bianco, le varietà sono tantissime e gli agricoltori israeliani hanno ottenuto di recente anche melanzane "tutta polpa", completamente prive di semi. Ipo calorica e ricca di potassio sulla scia del carciofo, la melanzana è utile alla funzionalità epatica ed ha virtù depurative, diuretiche e antinfiammatorie. Ricca di nutrienti per la pelle, regala alla cosmesi maschere per il viso, fatte di polpa mescolata a yogurt.



Procedimento.

Mazzancolle.

Condite le code delle mazzancolle sgusciate con olio, sale e pepe, quindi avvolgetele con la pasta kataifi. Friggete le mazzancolle in abbondante olio di semi a 180 °C per circa 4 minuti, fino a quando risulteranno ben dorate. Asciugatele dall'olio in eccesso con carta da cucina e salate.

Caviale di melanzane.

Tagliate a metà e fate cuocere le melanzane in padella con olio e uno spicchio d'aglio a fuoco lento per 80 minuti, girandole ogni 20 minuti. Lasciatele raffreddare, quindi recuperate tutta la polpa interna, tritatela e conditela con olio extravergine d'oliva, basilico tagliato a julienne, aceto balsamico e sale.

Fate tre quenelle di caviale di melanzane per piatto e adagiatevi sopra le mazzancolle fritte. Guarnite il piatto con i germogli di menta e basilico.



studioLine: fryingSensor Plus.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Cuba.

Il gusto dolce della vita.

L'Avana Vecchia, *Havana Vieja*, è più di una città. È una fotografia scattata con una lunghissima apertura di diaframma. E dentro si trova la storia secolare, gli stili d'architettura, le tensioni sociali, il senso della vita, il gusto del colore. Una fotografia che è diventata simbolo: quelle case, quelle automobili, quella gente sono diventate patrimonio dell'umanità ben prima che qualche registro le avesse accolte ufficialmente. Anche qui, nell'auspicio di un equilibrio prossimo futuro, è il turismo a dare il ritmo, a offrire una prospettiva di sviluppo sociale ed economico che integri la bellezza dei luoghi con lo stile e i desideri più autentici dei cubani. È la via tracciata in architettura fin dai primi anni '60, con le Scuole Nazionali d'Arte dell'Avana. Il cubano Ricardo Porro e gli italiani Gottardi e Garatti le pensarono come esempi "non convenzionali di architettura organica", frutto del rapporto con la natura tropicale che le circonda. Edifici sinuosi, integrati nel dolce paesaggio caraibico, in contrasto con il dilagante *International Style* 'capitalista'.

La tavolozza culinaria ci riporta ai colori e alle energie di Old Havana, con influssi caraibici, spagnoli e africani. Riso, legumi, platano e patate fanno da base, ma poi è tutto uno scatto di spezie e sapori sferzanti, con la carne di maiale spesso al centro delle pietanze. Freschezza e dolcezza arrivano invece dalla cornucopia di frutta tropicale o dal succo di zucchero di canna ghiacciato. L'onnipresente rum e le birre leggere, destinate a facilitare la digestione, completano un quadro ideale del piacere a tavola.

Aragosta con papaya alla piastra.

Ingredienti per 4 persone.

4 aragoste da 500 g ciascuna
1 papaya
1 carota
1 sedano
20 ml aceto di vino bianco

40 ml vino bianco
1 limone
1 lime
aglio
timo

prezzemolo
rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Papaya.

“Frutto degli angeli” e “Albero dell’eterna giovinezza”: così la papaya venne salutata dai primi esploratori dell’universo caraibico, che ne esaltarono l’incredibile dolcezza e il legame con la fertilità e la vitalità in generale. Originaria del centro America e del caldo umido, a Cuba è la regina dei frutti, ma si coltiva anche in Africa e in Asia. In Italia ci prova la Sicilia, da aprile a novembre. La polpa è morbida, succosa, profuma di melone ed albicocca, nutre e disseta. La papaya dà tono ed energia alle insalate, ai frullati, ai centrifugati. Rinfresca la pasta e i risotti. Si sposa al prosciutto, al pollo alla griglia, alle alici fritte e ai gamberi rossi. Sul versante dolce, fresca o essiccata, arricchisce il muesli e lo yogurt, le crostate e il pan di spagna, le confetture e i mix di frutta secca. Ottima per digerire i pasti ricchi di grassi e proteine, regola anche l’intestino e mantiene pulite le arterie. Offre vitamina C in abbondanza e si rivela autentico elisir contro l’invecchiamento.



Procedimento.

Court bouillon.

Unite in una pentola 1 carota pulita e tagliata a pezzi, 20 ml di aceto di vino bianco, 40 ml di vino bianco, 1 fetta di limone, timo, prezzemolo e sale, quindi aggiungete 3 litri d'acqua e portate ad ebollizione. Lasciate sobbollire per 20 minuti e, al termine, filtrate il liquido. Mantenete il brodo alla temperatura di 100 °C per cuocere le aragoste.

Aragoste.

Immergete le aragoste nel brodo e fatele cuocere per 2 minuti. Al termine, lasciate raffreddare le aragoste in acqua fredda e ghiaccio. Dopo aver eliminato la testa e i carapaci, arrostite in padella la polpa delle aragoste condendo con un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, rosmarino, sale e pepe.

Papaya.

Pulite la papaya sbucciandola ed eliminando i semi. Affettatela in 4 tranci e arrostitela in padella, senza grassi, per pochi secondi. Con la papaya rimanente, fate una brunoise tagliandola a dadini di circa 5 mm e conditela con scorza e succo di lime ed un pizzico di sale e pepe.

Adagiate l'aragosta sul piatto accompagnandola con le fette di papaya arrosto e la brunoise compattata con l'aiuto di un coppapasta.



studioLine: powerMove Pro.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Thailandia.

Un'anima in costante equilibrio.

C'è un legame forte e sorprendente tra Italia e Thailandia: lo creò, tra Otto e Novecento, il re Rama V, chiamando nel Siam gli architetti che avevano colpito la sua immaginazione durante le sue visite a Torino. Ad essi si devono infatti gli interventi che cambiarono il volto della capitale Rattanakosin (antico nome di Bangkok), tra cui il Palazzo del Trono e la Stazione Ferroviaria, che ricorda piacevolmente quella torinese di Porta Nuova. Così come il fiabesco e sontuoso *Tempio di Marmo*, che mette insieme neoclassicismo italiano e architettura tradizionale thai. Trasferita ai giorni nostri, è la stessa voglia di mescolare memoria e Occidente che ritroviamo nell'ipnotica e meravigliosa facciata del Museo d'Arte Contemporanea MAIAM: migliaia di tessere a specchio che riflettono la natura circostante, secondo una tecnica decorativa thailandese prestata al linguaggio della progettazione più avanzata. Insomma, un Paese dalla complessa identità culturale, in equilibrio tra memorie storiche ed apertura alle dinamiche più attuali, tra la pratica buddhista e il turbinio turistico.

Anche l'approccio culinario riflette questa ricerca di equilibrio: la cucina thailandese è rinomata per il perfetto bilanciamento dei quattro sapori (dolce, salato, aspro, amaro), cui ormai si aggiunge il quinto, l'*umami*, il saporito, tipico dei cibi proteici. Tuberi saporiti (*taro*), radici dal sapore balsamico (*galanga*), il profumato *pandan* e tante altre spezie danno enfasi, con il riso come base, a piatti leggeri con forti componenti aromatiche. E anche la più semplice delle pietanze viene presentata con delicatissima cura.

Pollo con anacardi e spezie.



Anacardi Thai.

Gli anacardi sono i semi di una pianta che, dal Brasile, è arrivata fino all'Asia tropicale grazie ai commercianti portoghesi. Gustosi e preziosi, possono accompagnare tutta la giornata, dalla colazione (con macedonia fresca tropicale e yogurt), fino all'aperitivo e alla cena. In campo gastronomico evocano subito atmosfere thailandesi, dove accompagnano il colorato *Kai Med Ma Muang* (piatto di pollo e verdure), il riso fritto con l'ananas o l'insalata coi gamberetti e il cipollotto. Per ogni ricetta, una girandola di ingredienti cui si accompagnano felicemente: salsa di pesce, zenzero, latte di cocco, scalogno, carni marinate nel miele, coriandolo, citronella e cardamomo. Nelle preparazioni dolci (persino nel gelato) se ne usa la crema o il burro. Gli anacardi contrastano osteoporosi e problemi articolari, fragilità vascolare e colesterolo. Proteggono gli occhi e, grazie al triptofano (amminoacido precursore della serotonina), donano una sensazione di benessere. Insomma, un antidepressivo naturale.

Ingredienti per 4 persone.

100 g anacardi tostati
2 polli
4 spicchi di aglio
4 rametti di timo
30 g zenzero fresco
citronella
4 bacche di cardamomo

carcasse di pollo
timo
2 bacche di cardamomo
burro
1 cipolla
1 carota
2 scalogni

20 ml salsa di soia
1 peperone rosso
1 cipollotto
1/2 peperoncino rosso
salsa di pollo
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Procedimento.

Pollo.

Disossate petti e cosce di pollo, avendo cura di lasciare la pelle. Conditeli con sale, pepe, 2 spicchi d'aglio divisi a metà, 4 rametti di timo, 10 g di zenzero fresco grattugiato, la citronella divisa in 4 e 4 bacche schiacciate di cardamomo. Aiutandovi con la pellicola, arrotolate i petti su se stessi. Inserite separatamente petti e cosce in due sacchetti sottovuoto diversi, aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva. Fate cuocere sottovuoto in forno a vapore a 65 °C i petti per un'ora e le cosce per un'ora e mezza. Terminata la cottura toglieteli dal sottovuoto e fate arrostiti in padella con olio extravergine d'oliva aggiungendo il sale.

Salsa di pollo alle spezie.

Disponete su una teglia da forno le carcasse di pollo precedentemente tagliate a piccoli pezzi, spennellate con burro sciolto, e infornate il tutto a 180 °C per 45 minuti. Nel frattempo, arrostite in pentola una cipolla e una carota tagliate a dadini con un filo di burro, quindi aggiungete le carcasse di pollo e coprite con acqua fredda. Poi aggiungete le spezie: 2 spicchi d'aglio, 2 mazzetti di timo, 20 g di zenzero fresco, citronella e 2 bacche di cardamomo. Lasciate bollire per 3 ore, quindi filtrate e lasciate ridurre fino alla giusta consistenza.

Salsa di anacardi.

Rosolate in una padella gli anacardi tostati con un filo di olio extravergine d'oliva, il peperoncino, gli scalogni, il cipollotto e i peperoni. Bagnate con la salsa di soia e coprite con 200 ml di acqua, quindi lasciate cuocere per 10 minuti. Frullate il tutto sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, aggiungendo del liquido se necessario. Infine aggiustate di sale e pepe.

Dressate la salsa di anacardi su un piatto piano adagiandovi accanto petto e coscia arrosto. Terminate con la salsa di pollo alle spezie.



studioLine:
Home Connect Siemens.

Scoprite i consigli di Chef Berton
e diventate professionisti della cucina
grazie alla tecnologia Siemens.





Argentina.

Tutta la forza del paesaggio.

Il paesaggio, in Argentina, è la prima forma di architettura, naturale e monumentale: Oceano, Ande, Patagonia, Pampa, Antartide. Spettacoli potentissimi, come il ghiacciaio Perito Moreno. O come la Garganta del Diablo, la più famosa delle cascate dell'Iguazù, le *Acque Grandi*: un teatro primordiale e fragoroso, una perfetta messinscena delle forze naturali.

A noi europei e mediterranei l'Argentina fa uno strano effetto: siamo dall'altra parte del mondo, ma ci sentiamo anche a casa nostra. È un sentimento che avvolge tutti gli ambiti della cultura e della vita sociale e che ha trovato modo di esprimersi con evidenza nell'architettura della capitale Buenos Aires: dalla Casa Rosada al Teatro Colón (frutto entrambi dell'ingegno italiano), fino al Ponte de la Mujer di Santiago Calatrava, autentico simbolo di rinascita per l'area di Puerto Maduro.

Il triangolo Argentina-Italia-Spagna si ripropone anche a tavola, dove le generazioni provenienti dal Vecchio Mondo hanno portato il gusto per la dieta mediterranea e il *pan casero*, ma anche peculiarità regionali come le tagliatelle o la *bagna cauda* piemontese. Su tutto svetta la dovizia di carni, griglie e arrostiti, cotture lente e meditate, esaltazione di una convivialità che inizia già al momento delle preparazioni.

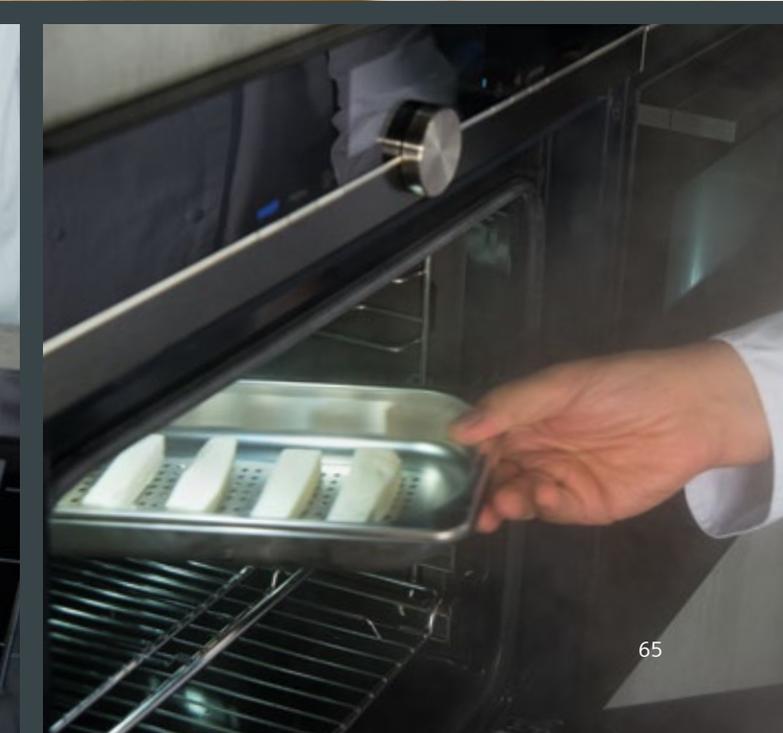
Controfiletto di Angus con manioca.

Ingredienti per 4 persone.

2 controfiletti di
Angus da 300 g
2 manioche
300 g di scarti di manzo
2 avocado
2 scalogni

2 carote
200 g burro
4 spicchi di aglio
2 rametti di timo
1 cipollotto tritato
1/2 peperoncino

10 ml succo di lime
sale di Maldon
rosmarino
sale e pepe
olio di arachidi
olio extravergine d'oliva



Manioca.

Originaria dell'America del Sud, la manioca (nota anche come *cassava* o *yuca*) è una radice tuberizzata ricca di amido, risorsa antichissima che viene raffigurata frequentemente in tutta l'arte precolombiana. Gran serbatoio di carboidrati, è alla base dell'alimentazione anche in Asia e Africa e si può cucinare, come le patate, in mille modi. La sua farina si chiama *tapioca* ed è fondamentale nella preparazione di pane e prodotti da forno, come ad esempio i *chipà* argentini, piccoli e gustosi panini al formaggio. Dalla sua radice, schiacciata e fermentata, si ricava una bevanda alcolica. La manioca risulta utilissima nelle diete per celiaci e in genere per gli intolleranti al glutine, mentre la medicina naturale la usa per curare malaria e ipertensione. In questi anni, la ricerca più avanzata punta a ricavarne un biocarburante.



Procedimento.

Manioca.

Sbucciate la manioca e tagliatela in bastoncini da circa 8 cm per 2. Cuocetela in forno a vapore per 40 minuti, quindi fatela raffreddare su carta da cucina. Preriscaldate l'olio di arachidi a 180 °C e frigate la manioca fino a quando risulterà ben dorata.

Controfiletto.

Condite i controfiletti con sale e pepe e fateli rosolare in padella per 5 minuti con burro, uno spicchio d'aglio in camicia e timo. Cuoceteli in forno a 180 °C per 6 minuti, quindi lasciateli riposare sopra una griglia per far depositare i liquidi. Tagliate a metà ciascun controfiletto.

Guacamole.

Preparate il guacamole pulendo gli avocado e frullando ad immersione con un cipollotto tritato, 1/2 spicchio d'aglio tritato, 1/2 peperoncino privato dai semi e tritato, sale e 10 ml di succo di lime.

Salsa di manzo.

Tagliate gli scarti di manzo in piccoli pezzi e fateli rosolare in una casseruola con olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio in camicia, rosmarino e timo, quindi aggiungete 100 g di burro e fate caramellizzare la carne. Aggiungete poi gli scalogni tagliati a fette sottili e le carote, lasciando brasare il tutto per circa 30 minuti e bagnando con acqua all'occorrenza. Al termine, passate con un colino fine per ridurre la salsa alla giusta densità.

Adagiate sul piatto il controfiletto condito con un filo d'olio extravergine di oliva e sale di Maldon, infine disponete la manioca frita, decorata con il guacamole e la salsa di manzo.



studioLine: roastingSensor Plus.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Oman.

Architetture per lo spirito.

Per trasformarsi da avamposto esotico in meta turistica, l'Oman ha sostenuto negli ultimi decenni un processo di grande apertura internazionale, dotandosi di infrastrutture ricettive che favorissero la visita ai suoi tesori di natura e di storia. Quindi, sì alle spa 'firmate' e agli avveniristici giardini botanici, per esaltare il fascino del deserto e di un mare da sogno o per accompagnare i turisti lungo la Via dell'Incenso. Ma anche profonde attenzioni per le grandi architetture difensive in *adobe*, i mattoni di argilla, sabbia e paglia, che ci raccontano, per esempio a Bahla, sito Unesco, come il mondo medioevale islamico avesse sviluppato una tecnologia in grado di rendere ottimale il rapporto con il clima e le risorse idriche.

Volumetrie e stili decorativi storici dell'Oman si esaltano anche nelle architetture contemporanee, come nel caso della *Royal Opera House* di Mascate e naturalmente nella *Sultan Qaboos Grand Mosque*. Architettura, design e spiritualità si fondono nell'immenso cortile, quasi un miraggio, attraversato da corsi d'acqua e versi del Corano incisi sulle pareti, dove arte e religione tornano ad identificarsi.

La tradizione culinaria mette riso e carne alla base delle preparazioni più tipiche; si esalta poi con i profumi delle spezie, che da sempre attraversano, nel loro lungo viaggio da Oriente, questo territorio ponte verso il Mediterraneo.

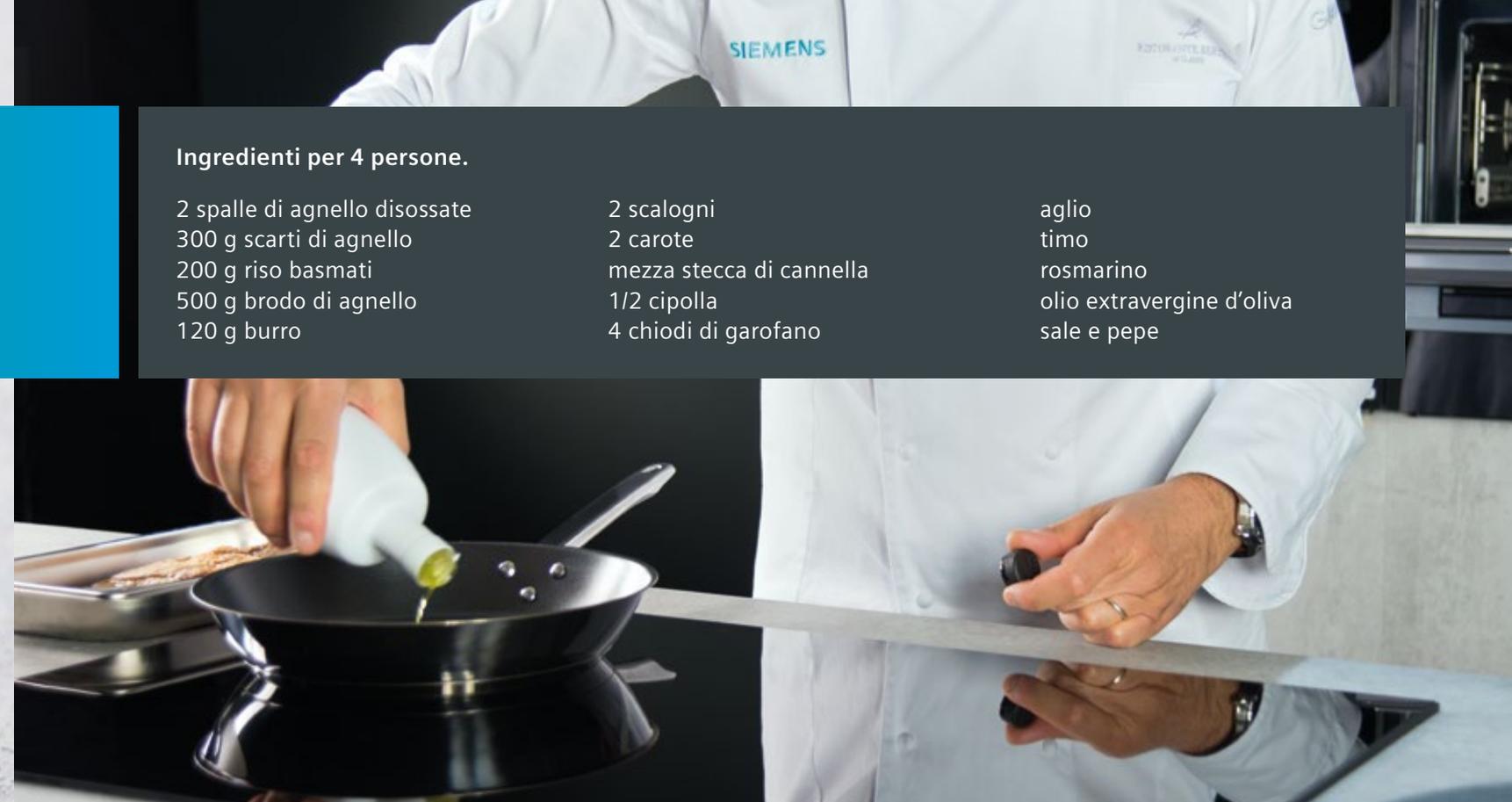
Riso pilaf e spalla di agnello.

Ingredienti per 4 persone.

2 spalle di agnello disossate
300 g scarti di agnello
200 g riso basmati
500 g brodo di agnello
120 g burro

2 scalogni
2 carote
mezza stecca di cannella
1/2 cipolla
4 chiodi di garofano

aglio
timo
rosmarino
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Riso basmati.

Regina di fragranza, Aroma innato: una luce nobile risplende nei nomi evocati dalla parola *basmati*. E la medicina ayurvedica lo considera il "re del riso". L'India, che con il Pakistan è il maggior produttore mondiale, lo coltiva da secoli e si ritiene che il miglior basmati sia quello raccolto ai piedi dell'Himalaya. Durante la preparazione, il suo profumo raffinato si diffonde in cucina e i chicchi raddoppiano di volume, senza mai scuocere. Sul piatto si presentano eleganti, sottili, allungati. Non è una varietà da risotto, ma si esalta nell'accompagnamento a tutto campo di pietanze speziate con pesce, crostacei, carne, frutta secca, verdure croccanti. Il basmati, con il suo basso indice glicemico, cura il diabete in modo naturale. Nutre il corpo senza appesantirlo e conferisce un grado di sazietà elevato. Ricco di amilosio, risulta facilmente digeribile e, come ogni tipo di riso, non contiene glutine.



Procedimento.

Agnello.

Condite le spalle di agnello disossate con sale e pepe ed inseritele in sacchetti per il sottovuoto con un filo di olio extravergine d'oliva, quindi fateli cuocere sottovuoto in un forno a vapore a 63 °C per 12 ore. Al termine, togliete la carne dal sottovuoto e arrostitela in padella dalla parte della pelle con un filo di olio extravergine d'oliva.

Riso pilaf.

Fate sciogliere il burro in padella e tostate il riso basmati per 3 minuti, aggiungete gli aromi, 1/2 cipolla con i chiodi di garofano inseriti al suo interno, 1 spicchio d'aglio e il brodo bollente di agnello. Coprite molto bene e fate cuocere per 16 minuti in forno a 180 °C.

Salsa di agnello.

Rosolate gli scarti di agnello in una casseruola con olio extravergine d'oliva aggiungendo 100 g di burro e facendo caramellare la carne. Aggiungete poi 2 scalogni e 2 carote tagliati a fette sottili e regolari, 2 spicchi d'aglio in camicia, rosmarino e timo. Lasciate brasare bagnando con acqua e fate cuocere per 30 minuti. Passate il tutto con un colino fine per ridurre la salsa alla giusta densità.

Sistemate il riso su un piatto piano aiutandovi con un coppapasta, aggiungete la spalla di agnello tagliata a fette e guarnite il tutto con la salsa di agnello.



studioLine:
il cassetto sottovuoto.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.





Sud Africa.

Tradizione ed astrazione.

La missione del Sud Africa contemporaneo è ben chiara: portare a termine il lungo cammino di conciliazione tra le culture che lo abitano. Senza perdere, ovviamente, quella ricchezza di lingue, religioni, sensibilità che rendono il suo profilo così affascinante. Una prospettiva sociale e politica che trova nella risorsa turistica, nel patrimonio di parchi e di riserve, di panorami e di testimonianze umane, il suo più grande alleato. Le carte da giocare sono quelle che esistono qui da sempre: un habitat naturale potente e vario, una fauna leggendaria, la suggestione di tradizioni arcaiche ma ancora vive. Come le case del popolo *Ndebele*, nel villaggio di Batshabelo: mattoni, fango, paglia e decorazioni geometriche affidate al gusto femminile, tramandato di madre in figlia e ispirato ai lavori con le perline intrecciate. Semplici triangoli e rettangoli, contrasti netti, volumi elementari, ma di una bellezza e funzionalità che sfidano il minimalismo più raffinato. Gli estremi, infatti, si toccano ed anche il MOCA di Cape Town, il più grande museo d'arte contemporanea africana, ricava i suoi spazi futuribili dentro le cavità cilindriche di vecchi silos industriali, disegnando linee astratte ma legate a una visione tribale.

Tante culture e tante tavole, ovviamente. Dal *bobotie*, ricetta di carne, frutta e curry di derivazione malese, alle *boerewors*, salsicce piccanti della tradizione olandese, al pesce fresco che arriva da ben due oceani e trionfa nello *snoekbrai*, stufato di mitili, ostriche e aragoste speziate. Ogni sapore, poi, viene esaltato dall'abbinamento con i celebrati vini sudafricani, che da secoli vengono prodotti grazie ai favori di un clima ideale.

Merluzzo con mais e spinaci rossi.

Ingredienti per 4 persone.

600 g di mais
1 cipolla
acqua
50 g burro
4 tranci di merluzzo da 120 g

4 mazzi di spinaci rossi
100 g mais tostato e tritato
olio extravergine d'oliva
sale e pepe



Mais.

Frumentone, formentone, grano siciliano, grano d'India, granturco, meliga... Basterebbero questi nomi regionali (ma ce ne sono tanti altri) a rappresentare la diffusione e l'importanza alimentare del mais, giunto a noi, come si sa, all'epoca dei grandi viaggi di scoperta. Passando dalla cucina azteca alla gastronomia locale ed internazionale, il movimento è stato comunque armonioso e il mais ha mantenuto il ruolo di ingrediente base, diventando nei secoli il cereale più coltivato al mondo. Il suo gran merito è quello di legare, di equilibrare, di sostenere piatti e ricette, al servizio degli ingredienti più "squillanti". Ma dal mais nasce anche la magia dei popcorn e dei corn flakes, o la nostalgia di campagna che si sprigiona dal profumo delle pannocchie lessate o cotte alla brace. Energetico, digeribile, senza glutine, ipocalorico, gradito dai bambini e ricco di amido, dal quale si ricava anche il *mater-bi* per i sacchetti biodegradabili. Praticamente universale.



Procedimento.

Crema di mais.

Rosolate in padella la cipolla tagliata a fette con il burro, aggiungete il mais crudo e coprite con acqua, quindi lasciate cuocere per un'ora. Frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungete sale e pepe.

Merluzzo.

Condite i tranci di merluzzo con sale e pepe e lasciateli rosolare in padella da un solo lato con un filo di olio extravergine di oliva per 5 minuti. Terminate la cottura del merluzzo in forno a 220 °C per 4 minuti.

Spinaci rossi.

Lavate e mondate gli spinaci, fateli saltare molto velocemente con olio, sale e pepe e teneteli in caldo.

Versate la crema di mais in un piatto fondo, adagiatevi sopra il merluzzo e guarnite con le foglie di spinaci e il mais tostato e tritato.



studioLine: flexMotion.

Scoprite i consigli di Chef Berton e diventate professionisti della cucina grazie alla tecnologia Siemens.



Sapori senza confini.

Responsabile del progetto: Gianni Borgogna

Coordinamento: Simona Brocheri

Concept editoriale: Eugenio Marrari

Fotografo di studio: Roberto Sarzi Amadè

Foto di repertorio: Adobe Stock (territorio)

Testi: Francesco Brugnetta

Progetto grafico e impaginazione: Rossana Cominetti

Per i Video Tips

Regia: Gianni Borgogna

Operatore di ripresa: Fabio Longo

Tecnici di studio: Enrico Cerutti, Cristian Giavazzi, Stefano Maraschi

Montatori: Stefano Arnaboldi, Silvia Scanavini

ComUnica S.r.l.

Sede operativa: Viale Monza, 12 - 20127 Milano - Italia

www.comunicamedia.it

Il Gruppo BSH è un licenziatario del marchio di Siemens AG.

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via M. Nizzoli 1

20147 Milano

Italia

www.siemens-home.bsh-group.com/it

Le informazioni riportate nella presente pubblicazione a proposito dei benefici per la salute degli ingredienti impiegati, non sono da considerarsi indicazioni mediche né raccomandazioni sostitutive di un consulto di un nutrizionista.

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'Editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

