

KRUMIRI ROSSI

PORTINARO - CASALMONFERRATO

[dispensa]

Mai restare senza

Una task force di prodotti pronti a dare una mano quando state per sventolare bandiera bianca ai fornelli: da conoscere e combinare

TESTO DI SILVIA CORTESE
ILLUSTRAZIONE DI CARINE BRANCOWITZ



MARMELLATA D'ARANCE

L'unica degna di questo nome è quella di agrumi, tutte le altre sono confetture. Rigore tutto UK, che della marmalade è la patria originaria. A colazione o per il tè delle cinque ma sempre spalmata su pane tostato.

BISCOTTI KRUMIRI

Un classico dei frollini italiani, tanto goffo nella sua postura genovese quanto speciale nella mezza immersione nel caffè/allate del mattino.

FARINA DI KAMUT

Alimento primordiale, sta al moderno grano duro come il mammut all'elefante... Chissà poi perché certi cereali, come appunto il Kamut, sono dimenticati per secoli nonostante il migliore apporto nutritivo, l'alta digeribilità e le doti antiossidanti!

FILETTI DI TONNO

Prima di sventolare definitivamente la bandiera bianca in cucina interpellate una scatoletta di tonno: è subito pasta fredda

o, come impongono i

Seghi del classico bar sotto-l'ufficio, "ricca insalatona".

TABASCO

È la prima salsa piccante di fattura industriale americana della storia. Un mix agro-piccante che può dar gusto dalla carne alla verdura ma diventa decisiva nel bloody mary cocktail.

OLIO EXTRAVERGINE

Un filo dorato che disegna magici arabeschi su una fetta di pane abbrustolita: se avete

visuto almeno una

volta l'esperienza della bruschetta capite bene che non si può fare a meno dell'olio.

MIX CON RISI BALDO INTEGRALE

Un misto di essenze che sanno di Oriente, riso jasmine semigrigio rosso: di salutare riso baldo integrale di esotico, riso nero selvatico (Zizania aquatica), ideale per le risolate, perché assorbe bene il condimento. E già ci si sente purificati nel corpo e nello spirito.

DADO VEGETALE

Un concentrato di aromi naturali a base di verdure la cui fragranza si dischiude in un attimo nel brodo del risotto, come se avessimo lavato e tagliato con le nostre mani sedano, cipolla, carota, salvia, rosmarino...

ACETO BALSAMICO

Versione chic di quello normale di vino. Rendete speciali le risolate, ma non conosce limiti d'uso: carne, verdure, una goccia può trasformare anche il dessert.

ZAFFERANO

Spazia antichissima, sembrava monopolio del risotto alla milanese ma negli ultimi tempi basta il suo "profumo" per rendere paste, risotti, creme e dolci piatti da gourmet sofisticati e afrodisiaci.

SENAPE DI DIGIONE

Per noi è quasi un prodotto esotico, ma è subito annulata in cucina in presenza di wurstel e crauti o dei più autoctoni bolliti misti. Da provare anche con l'avocado.

SALE

Le sue unità di misura sui cibi, secondo lo standard, sono il "pizzico", la "presa" e il "no, b", e nessuno ha mai osato contestarli. Il suo corretto dosaggio è frutto di una capacità visiva senza precedenti.

CAMOMILLA

Vivamente raccomandata, in dosi massicce al termine di giornate campali: tazza fumante, tv e pantofole ai piedi per ricongiarsi con la vita e dimenticare lo stress.

BIRRA

Si dice che chi la beve campà cent'anni... nessuno ci avrà mai creduto davvero, oppure bando a ogni scaramanzia, avere qualche bottiglia di scorta non guasta mai.

RISO ROSA MARCHETTI

Si tratta di una varietà di riso desueta al punto che, per sostenere questa coltura biodinamica, è necessario avere almeno un pacco. Il suo stesso profumo molto

intenso, caratterizzato

da note di autunno, ne suggerisce abbinamenti azzardati nei risotti.

MIELE

Non solo quello di millefiori, ma anche acacia, gelsomino, castagno, corbezzolo, qualunque esso sia, il miele riesce a far sorridere anche la più compassata fetta biscottata.

PASSATA DI POMODORO

Nel nome il gesto: il movimento secco di polso

che scuotendo la bot-

iglia sul tegame caricato a olio e trito di cipolla emette un'irruzione rossa e profumata: basta la suggestione per non potersi fare a meno.

SPAGHETTI

Ricordarsi di buttare quei 100 g per la pentola e l'indomani, se dovessero avanzare, avrete la possibilità di riassumirli in una saporita frittata di maccheroni.

FILETTI DI ACCIUGHE

Da mangiare con pane appena sfornato e burro, sciolte con aglio e olio diventano la base per ricercate condimenti: dagli spaghetti alla bagna cauda, alle puntarelle romane, ai peperoni e alle melanzane.

OLIVE

Sono importanti per accompagnare l'aperitivo ma indispensabili quando fanno un tuffo nel Martini.

PENNE

Gli esperti sono assolutamente concordi

nell'affermare che

sono la pasta migliore da gettare in pentola per via della loro speciale qualità di trattenere qualsiasi sugo nella loro cavità.

POLPA DI POMODORO IN SCATOLA

Lo scatolame fa ricca la cucina, un buon numero di confezioni si traduce in tranquillità in caso di improvvisa spaghetteria tra amici. E, per aggiungere un tocco di sapore e colore ai piatti rapidi a base di carne e verdure.