



ricette della tradizione LOMBARDIA

Lo spiedo compare nel tardo Medioevo con il nome che conosciamo sui rari trattati di cucina di Mastro Martino, Bartolomeo Scappi e Teofilo Folengo: l'arte della buona cucina era un lusso concesso solo ai potenti. Il nome risale dal latino medievale "spetus" termine che si riferiva ad un'arma costituita da un asta di frassino o tasso, lunga circa 2 metri. A Brescia e provincia lo spiedo è considerato il principe dei modi di cottura.

INGREDIENTI

200 gr di petto di pollo
200 gr di coppa di maiale in un solo pezzo
100 gr di carne di coniglio
100 gr di pancetta a fette tagliata grossa, mezzo
cm
4 patate medie
foglie di salvia

Per ogni commensale si calcolano 8 prese (pezzi di carne di diverse qualità), variando le proporzioni a seconda del tipo di spiedo, della disponibilità di uccellini e del gusto personale. L'unica formula fissa rimane quella dell'alternanza di uccellino e mombol, dove i componenti sono equamente suddivisi a metà. Il peso del burro è generalmente di un chilo per 100 prese e 100 foglie di salvia, più una da inserire per ogni "mombol".

Procedimento

sale e pepe

50 gr di burro fuso

Cuocete in padella con abbondante burro gli uccellini o altra selvaggina. Una volta cotti, salateli e frullateli nel mixer. Con questa salsa dovrete condire ripetutamente lo spiedo affinché durante le cinque ore di cottura, la carne assorba il gusto della selvaggina. A questo punto potete preparare lo spiedo, infilando uno per uno gli ingredienti sopracitati. Ogni spiedatore raccoglie personalmente gli uccelli e i pezzi di carne che più gradisce. Il mombol è la parte migliore, l'arrosto di codino si presenta ideale, molto buona è anche la parte centrale del carré, ottima pure la coppa più grassa e morbida. Banditi gli antipasti, unica eccezione la "minestra sporca", che solo i fortunati possessori di un pollaio possono preparare nella versione originale. Inoltre, uno spiedo non può dirsi tale se non servito con la polenta. La polenta è antica come il mondo e di polente "et similia" l'antichità è dieteticamente inflazionata. Se si vuole ottenere il risultato migliore, è preferibile scegliere un grano biologico e macinato a pietra.



Lo Spiedo Presciano

IL VINO SFURSAT

Con lo spiedo bresciano suggeriamo lo Sfursat: un vino dotato di **grande struttura** ma allo stesso modo **elegante**. Colore rosso granato, tipico del vitigno di provenienza. Profumo intenso, speziato, con **sentori di frutta sotto spirito** e con evidenti note di **caffè, cacao, nocciola tostata ed uva appassita**. Caldo, vigoroso, dal **sapore pieno, austero, rotondo ed armonico**. L'affinamento avviene in barriques nuove di rovere francese "Allier" a tostatura leggera per un periodo di 15 mesi. Successivamente di vitale importanza è l'affinamento in bottiglia per un periodo superiore ai 12 mesi, in cantine fresche e buie prima della commercializzazione. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

GENNAIO2019

1	Martedì Maria Madre di Dio	SETTIMANA 1	16	Mercoledì S. Marcello Papa	
2	Mercoledì S. Basilio Vescovo		17	Giovedì S. Antonio Abate	
3	Giovedì S. Genoveffa		18	Venerdì S. Liberata	
4	Venerdì S. Ermete		19	Sabato S. Mario Martire	
5	Sabato S. Amelia		20	Domenica S. Sebastiano	
6	Domenica S. Epifania di Nostro Signore		21	Lunedì S. Agnese	SETTIMANA 4
7	Lunedì S. Luciano, S. Raimondo	SETTIMANA 2	22	Martedì S. Vincenzo Martire	
8	Martedì S. Massimo, S. Severino		23	Mercoledì S. Emerenziana	
9	Mercoledì S. Giuliano Martire		24	Giovedì S. Francesco di Sales	
10	Giovedì S. Aldo Eremita	4	25	Venerdì Conversione di S. Paolo	
11	Venerdì S. Igino Papa		26	Sabato SS. Tito e Timoteo, S. Paola	
12	Sabato S. Modesto M.		27	Domenica S. Angela Merici	•
13	Domenica S. Ilario		28	Lunedì SS. Tommaso d'Aq., S. Valerio	SETTIMANA 5
14	Lunedì S. Felice M., S. Bianca	SETTIMANA 3	29	Martedì S. Costanzo, S. Cesario	
15	Martedì S. Mauro Abate		30	Mercoledì S. Martina, S. Savina	
			31	Giovedì S. Giovanni Bosco	





Per preparare una buona bistecca alla fiorentina è innanzitutto molto importante procurarsi un buon taglio di carne, ben frollato, con una marezzatura abbastanza evidente e con uno spessore adeguato (almeno 4 cm). È inoltre fondamentale riportare la carne a temperatura ambiente prima di disporla sulla griglia.

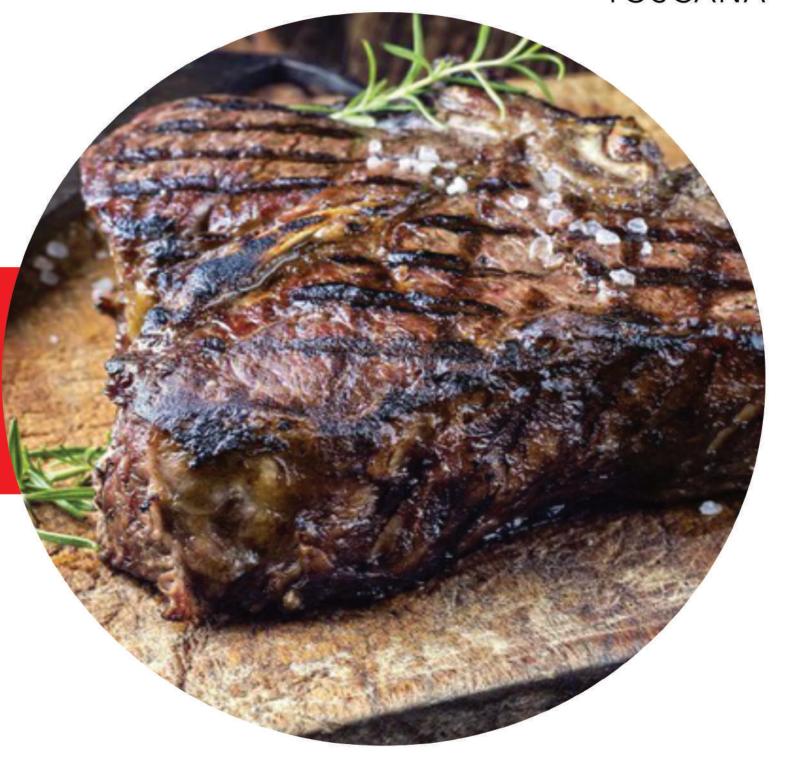
INGREDIENTI

1 bistecca alla fiorentina da 1 kg olio extravergine di oliva sale Maldon pepe Il tempo di cottura necessario varia in base allo spessore, e quindi al peso della bistecca, e al grado di cottura desiderato.

Come regolarsi? Con l'esperienza, oppure utilizzando un termometro a sonda per carne, considerando che ad una temperatura di 48° si otterrà una bistecca alla fiorentina molto al sangue e che a 52-55° si raggiunge la media cottura. In generale è bene non superare mai i 60-65°.

Procedimento

Un paio d'ore prima della cottura **togliete la bistecca alla fiorentina dal frigo** e tamponatela con carta assorbente. Adagiate la bistecca su una teglia rivestita di carta da cucina. Fate scaldare bene la griglia e, quando i carboni avranno fatto un poco di cenere, disponete la carne sulla griglia. **Cuocete per un tempo compreso tra 3 e 5 minuti**, in base allo spessore della carne, senza mai girarla e controllandola spesso. Girate la bistecca e cuocete nella stessa modalità e per lo stesso tempo, **senza mai forarla**. Se il taglio di carne è molto spesso, girate la fiorentina ponendola con la parte dell'osso direttamente sulla griglia (in piedi) per 1-2 minuti. A questo punto fate riposare la carne su un tagliere per qualche minuto, per permettere ai liquidi di ridistribuirsi, quindi tagliatela, condite con **olio extravergine di oliva, sale Maldon e pepe fresco di mulinello**.



Bisteria alla Fiorentina

IL VINO CHIANTI

FEBBRAIO2019

Con lo bistecca Fiorentina suggeriamo il Chianti: "Se la Toscana merita di essere descritta come la più caratteristica delle regioni d'Italia, il Chianti s'impone di gran lunga come il più italiano dei vini". Oggi il nome "Chianti" è garanzia di vino nobile, prodotto secondo leggi severe che ne tutelano lo standard qualitativo e con esso le caratteristiche sensoriali. Il Chianti ha **colore rosso rubino tendente al granato** con l'invecchiamento, sapore armonico, asciutto e leggermente tannico, odore vinoso con sentore di mammola.

Il Chianti può essere bevuto **giovane o invec- chiato**: nel primo caso, si accompagna particolarmente bene con **carni rosse alla griglia**, mentre
il Riserva, più corposo e complesso, è perfetto con **selvaggina e formaggi stagionati**.

	/enerdì S. Verdiana	15	Venerdì S. Faustino	
	Sabato Pres. del Signore - Candelora	16	Sabato S. Giuliana Vergine	
	Domenica S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia	17	Domenica S. Donato Martire	
4 !	_unedì S. Gilberto	SETTIMANA 6	Lunedì S. Simone Vescovo	SETTIMANA 8
5 8	Martedì S. Agata	19	Martedì S. Mansueto, S. Tullio	0
6	Mercoledì 6. Paolo Miki	20	Mercoledì S. Silvano, S. Eleuterio V.	
	Giovedì S. Teodoro Martire	21	Giovedì S. Pier Damiani, S. Eleonora	
	/enerdì S. Girolamo Em.	22	Venerdì S. Margherita	
	Sabato S. Apollonia	23	Sabato S. Renzo	
	Domenica S. Arnaldo, S. Scolastica	24	Domenica S. Edilberto Re, S. Mattia	
	_unedì S. Dante, B. V. di Lourdes	25	Lunedì S. Cesario	SETTIMANA 9
12 N	Martedì S. Eulalia	o 26	Martedì S. Romeo	•
13	Mercoledì S. Maura	27	Mercoledì S. Leandro	
14 9	Giovedì S. Valentino Martire - Festa degli Inn	namorati 28	Giovedì S. Romano Abate	



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it



ricette della tradizione TRENTINO ALTO ADIGE

I canederli tirolesi allo speck sono una pietanza molto comune in Trentino Alto Adige e in molte regioni dell'Austria. Si tratta di una ricetta di recupero, a base di pane raffermo insaporito con speck, cipolla e a volte formaggio di montagna.

sale e pepe

INGREDIENTI

250 g di pane raffermo
2 uova
250 ml di latte
mezza cipolla
100 g di speck tagliato grosso
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 cucchiaio d'erba cipollina fresca tritata

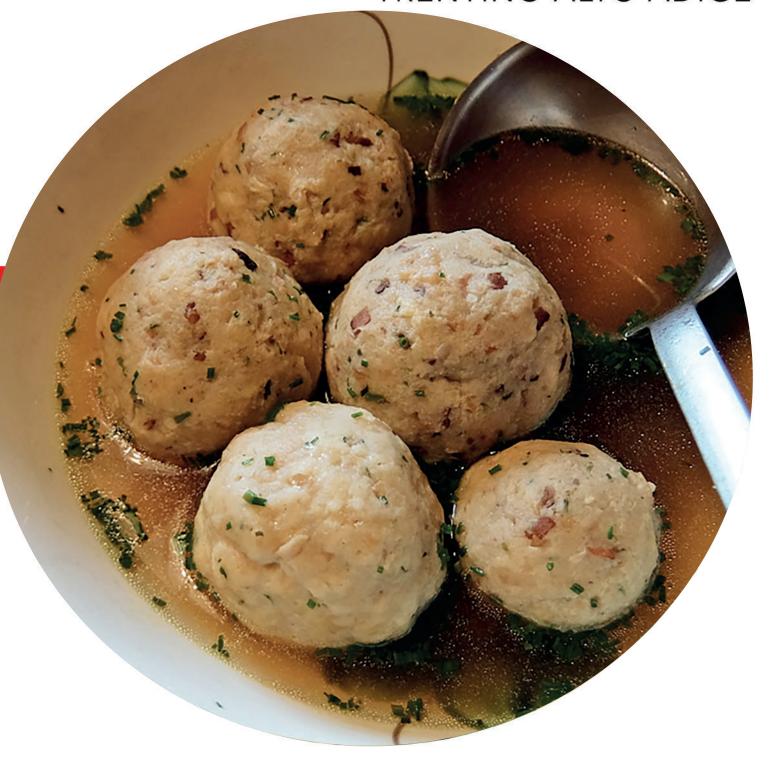
2 cucchiai di formaggio grattugiato stagionato non più di 30 g di farina,un cucchiaio per infarinare i canderli 40 g di burro

Per servire: burro fuso e ricotta affumicata grattugiata (o formaggio stagionato grattugiato), brodo caldo di carni o di verdure e salsa di pomodoro.

Procedimento

Con un coltello seghettato, riducete il **pane raffermo** a dadini grandi almeno 1 cm di lato. Riponeteli in una ciotola capiente. Sgusciate le uova e sbattetele assieme al latte. Versate il composto sul pane, mescolate e lasciate riposare. Nel frattempo tritate la cipolla e tagliate a dadini lo speck. Fate fondere il burro in una padella e soffriggete dolcemente la cipolla assieme allo speck per una decina di minuti. Lasciate raffreddare. Aggiungete la cipolla e lo speck al composto a base di pane. Insaporite con sale e pepe e profumate con il prezzemolo tritato e l'erba cipollina. Aggiungete anche il formaggio stagionato grattugiato. Mescolate il tutto con le mani. A parte pesate i 30 q di farina e aggiungeteli poco per volta al composto. Dovrete ottenere un composto umido che ben si stacca dalle pareti della ciotola. Impastate bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Lasciate poi riposare per almeno 30 minuti. Infarinatevi le mani e prelevate delle palline d'impasto. Potete fare dei piccoli canederli dalla forma poco più grande di una noce, oppure dei canederli dalla forma media, grandi quanto un'albicocca. Infarinateli leggermente in modo che non si attacchino alle mani. Portate a ebollizione dell'acqua assieme a un pizzico di sale grosso. Se volete dei canederli più saporiti, potete portare a ebollizione del brodo di carne o vegetale. Quando l'acqua incomincerà a sobbollire versate lentamente i canederli. Cuoceteli a fuoco basso. Una volta pronti, scolateli e serviteli cosparsi di burro fuso e ricotta affumicata grattugiata (o formaggio stagionato grattugiato), oppure con della salsa di pomodoro ben calda.

Si possono gustare anche assieme a qualche mestolo di **brodo bollente** dove sono stati cotti.



Canedani allo Social



Con i Canederli non ci sono dubbi: il Lagrein è il vitigno a bacca rossa più caratteristico e pregiato dell'Alto Adige e si divide la corona di re con la Schiava. E proprio come la Schiava un tempo era principalmente prodotto nella versione rosato, ossia il Lagrein Kretzer. Il bouquet: è ampio, speziato, con frutti di bosco, cacao, funghi, pepe, spezie dolci e tanto sottobosco. Persistenza ed intensità sono di buon livello. Non è un vinello dai profumi sottili e nascosti, ma abbastanza esuberante. Al palato il Lagrein è tannico, strutturato, sontuoso, fresco, con cenni sapidi, sospinto da tannini potenti, ma ben rifiniti da affinamento in legno. Pepe e liquirizia in bocca si sentono, ma sono sempre accompagnati da un frutto caldo che avvolge tutta la bocca. È un vino tipicamente carnivoro, i tannini hanno bisogno di cibi succulenti o di intingoli dal gusto pieno. Frutto caldo, spezie e pepe lo rendono perfetto per le tipiche preparazioni da barbecue americano. Abbinatelo a roast beef, costine con salsa barbecue, cosciotto di agnello alla brace, pulled pork, brisket, canederli e lasagne al forno.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

MARZ02019

IV di Quaresima

1	Venerdì S. Albino		16	Sabato S. Eriberto Vescovo	
2	Sabato S. Basileo Martire		17	Domenica II di Quaresima	
3	Domenica S. Cunegonda		18	Lunedì S. Salvatore	SETTIMANA 12
4	Lunedì S. Casimiro	SETTIMANA 10	19	Martedì S. Giuseppe - Festa del Papà	
5	Martedì S. Adriano		20	Mercoledì S. Alessandra Martire	
6	Mercoledì S. Giordano - Le Ceneri		21	Giovedì S. Benedetto	0
7	Giovedì S. Felicita, S. Perpetua		22	Venerdì S. Lea	
8	Venerdì S. Giovanni di Dio		23	Sabato S. Turibbio di M.	
9	Sabato S. Francesca R.		24	Domenica III di Quaresima	
10	Domenica I di Quaresima		25	Lunedì Annunciazione del Signore	SETTIMANA 13
11	Lunedì S. Costantino	SETTIMANA 11	26	Martedì S. Teodoro	
12	Martedì S. Massimiliano		27	Mercoledì S. Augusto	
13	Mercoledì S. Arrigo, S. Eufrasia V.		28	Giovedì S. Sisto III Papa	0
14	Giovedì S. Matilde Regina	•	29	Venerdì S. Secondo Martire	
15	Venerdì S. Longino, S. Luisa		30	Sabato S. Amedeo	
	-		71	Domenica	





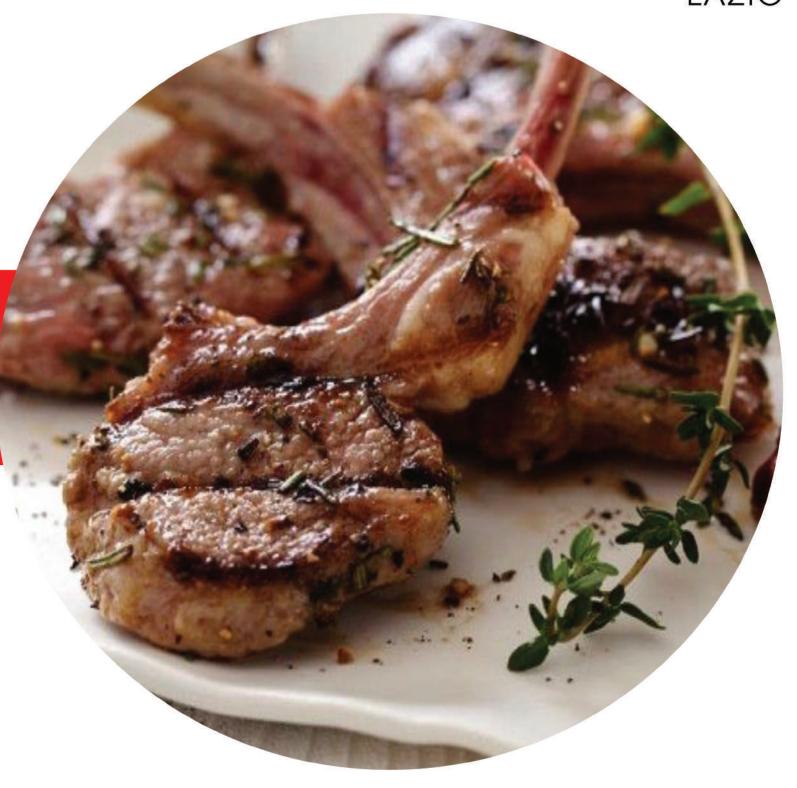
Se avete la fortuna di poter accendere il barbecue nel giorno di Pasqua, non potete non provare l'abbacchio alla scottadito, ricetta tradizionale di Pasqua, originaria del Lazio. Le costolette d'agnello, tenere e saporite, vanno mangiate appena tolte dal fuoco, belle bollenti: da qui il nome "scottadito".

INGREDIENTI
20 costolette d'agnello
4 cucchiai di vino bianco
un rametto di timo fresco
1 spicchio d'aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

La carne ideale per fare un ottimo scottadito è quella dell'agnellino da latte, che viene macellato in giovanissima età, prima che venga svezzato (è quello che nel Lazio viene tradizionalmente chiamato abbacchio). Le sue carni sono molto tenere e delicate, ed hanno un perfetto rapporto fra carne e grasso. Anche l'agnello cosiddetto "semisvezzato" può andar bene, ma tenete presente che la sua carne è un po' più consistente ed il suo sapore è più intenso.

Procedimento

Sfogliate il timo, schiacciate l'aglio. Mescolateli ai 3 cucchiai d'olio d'oliva e al vino. Mettete le **costolette d'agnello** in una pirofila e irroratele con il liquido. Lasciatele marinare per almeno 30 minuti. Scolate e asciugate la carne. Scaldate molto bene **una piastra o una griglia** e cuoceteci sopra le costolette 5 minuti per lato. Una volta pronto, servite l'abbacchio alla scottadito immediatamente. L'abbacchio alla scottadito può cuocere tranquillamente anche in forno allungando i tempi di cottura. Accompagnate con patate al forno.



Affacenie alla Scottadito

IL VINO ROSSO PICENO

Con l'Abbacchio suggeriamo un buon Rosso Piceno. I vini Rosso Piceno DOC provengono dalla più grande DOC delle Marche che comprende praticamente tutta la Regione ad esclusione della zona del Conero e di quella della Lacrima di Morro d'Alba DOC. I vini Rosso Piceno vengono prodotti con i **vitigni Sangiovese e Montepulciano** in proporzioni variabili per un minimo dell'85%, mentre la Tipologia "**Sangiovese**" prevede un contenuto minimo dell'85% di questo solo vitigno.

I vini Rosso Piceno sono vini rossi di buona struttura. Il Rosso Piceno si abbina a primi piatti come minestre e bolliti, o a pasta con salse leggermente piccanti, a salumi e formaggi locali come la Caciotta di Urbino.

La tipologia superiore si accompagna a **piatti leggermente più strutturati** e grazie alla sua morbidezza fino anche a piccola **selvaggina da pelo o da piuma**.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

APRILE2019

1	Lunedì S. Ugo Vescovo	SETTIMANA 14	16	Martedì S. Lamberto
2	Martedì S. Francesco di P.		17	Mercoledì S. Aniceto Papa
3	Mercoledì S. Riccardo Vescovo		18	Giovedì S. Galdino Vescovo
4	Giovedì S. Isidoro Vescovo		19	Venerdì S. Ermogene Martire
5	Venerdì S. Vincenzo Ferrer		20	Sabato S. Adalgisa Vergine
6	Sabato S. Guglielmo, S. Diogene		21	Domenica Pasqua di Resurrezione
7	Domenica V di Quaresima		22	Lunedi dell'Angelo SETTIMANA 17
8	Lunedì S. Alberto Dionigi, S. Walter	SETTIMANA 15	23	Martedì S. Giorgio Martire
9	Martedì S. Maria Cleofe		24	Mercoledì S. Fedele, S. Gastone
10	Mercoledì S. Terenzio Martire		25	Giovedì S. Marco Evangelista, Anniversario Liberazione
11	Giovedì S. Stanislao Vescovo		26	Venerdì S. Cleto, S. Marcellino Martire
12	Venerdì S. Giulio Papa	•	27	Sabato S. Zita
13	Sabato S. Martino Papa		28	Domenica D. in Albis
14	Domenica Le Palme		29	Lunedi S. Caterina da Siena SETTIMANA 18
15	Lunedì S. Annibale	SETTIMANA 16	30	Martedì S. Pio V Papa, S. Mariano





La Pearà è la salsa è tipica della cucina tradizionale di Verona. Il segreto della ricetta della Pearà sta nei suoi ingredienti gustosi e nella cottura: più a lungo cuoce, più sarà buona. Questa salsa è ottima per accompagnare i bolliti di carne, soprattutto di vitello e di maiale. La parola Pearà significa pepata, e il pepe infatti è uno dei suoi ingredienti principali.

INGREDIENTI

200 grammi di pane raffermo/grattugiato 80/100 grammi di midollo di bue freschissimo 1 litro di brodo di carne sale pepe macinato fresco olio d'oliva o burro formaggio grana (facoltativo) La Pearà, mentre cuoce, fa una crosticina sul fondo: non grattatela con il cucchiaio ma lasciatela stare. Molti veronesi sostengono che la pearà venga più buona se la si dimentica sul fornello, mescolandola il meno possibile. Alcuni non mettono il formaggio grana (o parmigiano) perché essendo la Pearà, alle sue origini, un piatto popolare e povero della cosiddetta cucina di recupero non era previsto l'uso del nutriente e prezioso formaggio. In realtà la ricetta cambia a seconda della zona del veronese, e a volte cambia da cucina a cucina.

Procedimento

Togliere il midollo dall'osso aiutandosi con un coltello. **Sciogliere il midollo** a fuoco basso e versarlo in un passino da cucina per toglierne le impurità. Aggiungere al midollo caldo nella pentola il **pane grattugiato** finemente e amalgamare bene mescolando con un cucchiaio di legno. Aggiungere il brodo e cuocere lentamente per almeno due ore. Mescolare ogni tanto (ma proprio tanto). Aggiungere **abbondante pepe macinato fresco** e, a piacere, un paio di cucchiai di formaggio grana grattugiato. **C'è chi ama una pearà molto densa, chi più morbida**. Tutto sta nella proporzione tra pane e brodo. Il consiglio è dunque quello di non mettere tutto il brodo, ma di tenerne un po' da aggiungere eventualmente verso fine cottura. Per il brodo di carne possiamo usare **carne bovina (taglio reale e guancia) e mezzo cappone**. Il brodo sarà più saporito se la carne viene messa già in acqua fredda e poi portata ad ebollizione. Ciò che otterremo in questo modo sarà il lesso, che è diverso dal bollito.



Peana e ballita

IL VINO VALPOLICELLA

Con Pearà e bolliti un onesto Valpolicella. Il Valpolicella ha sempre rappresentato per il territorio del veronese il vino semplice e fragrante, da portare in tavola tutti giorni. Grazie alla sua piacevolezza di beva, al suo grado alcolico non eccessivo e alla sua facilità d'abbinamento è il vino perfetto per un consumo immediato. Il vino Valpolicella è prodotto con vitigni autoctoni a bacca rossa del territorio, principalmente: corvina, corvinone, rondinella e solo raramente e in piccola parte con molinara, dindarella, oseleta o altri vitigni internazionali ammessi dal disciplinare. Il Valpolicella doc va servito a una temperatura di 16/18 C°. Si abbina a primi piatti con sughi di carne, ravioli di carne al ragù, risotto alla milanese, bollito misto, carni bianche alla griglia o arrosto.

SISTEMI E STRUTTURE IN CEMENTO ARMATO

FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

MAGGIO2019

1	Mercoledì S. Giuseppe - Festa del lavoro		16	Giovedì S. Ubaldo Vescovo	
2	Giovedì S. Cesare, S. Atanasio		17	Venerdì S. Pasquale Conf.	
3	Venerdì S. Filippo, S. Giacomo		18	Sabato S. Giovanni I Papa	0
4	Sabato S. Silvano, S. Nereo		19	Domenica S. Pietro di M.	
5	Domenica S. Pellegrino Martire		20	Lunedì S. Bernardino da S.	SETTIMANA 21
6	Lunedì S. Giuditta Martire	SETTIMANA 19	21	Martedì S. Vittorio Martire	
7	Martedì S. Flavia, S. Fulvio		22	Mercoledì S. Rita da Cascia	
8	Mercoledì S. Desiderato, S. Vittore M.		23	Giovedì S. Desiderio Vescovo	
9	Giovedì S. Gregorio V		24	Venerdì Beata Vergine Maria Ausiliatrice	
10	Venerdì S. Antonino, S. Cataldo		25	Sabato S. Beda Conf., S. Urbano	
11	Sabato S. Fabio Martire		26	Domenica S. Filippo Neri	0
12	Domenica S. Rossana - Festa della Mamma	0	27	Lunedì S. Agostino	SETTIMANA 22
13	Lunedì S. Emma	SETTIMANA 20	28	Martedì S. Emilio, S. Ercole	
14	Martedì S. Mattia		29	Mercoledì S. Massimo Vescovo	
15	Mercoledì S. Torquato, S. Achille		30	Giovedì S. Felice I Papa, S. Ferdinando	
			31	Venerdì Visitazione Beata Maria Vergine	



ricette della tradizione FRIULI VENEZIA GIULIA

Il Muset e brovade (broade in friulano) è un piatto tipico della cucina friulana. Dal 2011 la brovada è anche riconosciuto marchio DOP. Il piatto si ottiene tagliando in piccole fettine (circa come i crauti) delle rape a colletto viola macerate nelle vinacce e cucinandole a lungo in pentola, con olio, alloro, e spesso un pezzo di carne di maiale (costa o musetto o altro taglio grasso del maiale).

INGREDIENTI

1 kg di brovade
2 muset o cotechini
50 g di lardo
2 foglie di alloro
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla bianca
sale
pepe

Il primo, un salume all'apparenza povero, è invece una plurisecolare creazione originale e ben equilibrata.

La seconda è il frutto di un fantasioso connubio tra la rapa bianca e la nobile vite.

Procedimento

Riducete il lardo a un battuto finissimo, mettetelo in un tegame e insaporitevi la cipolla tagliata a fettine molto sottili e lo spicchio d'aglio schiacciato. Dopo alcuni minuti, eliminate l'aglio, aggiungete le brovade, l'alloro, sale e pepe, cuocete per circa 40 minuti o anche più. In un'altra casseruola lessate per circa 1 ora i cotechini punzecchiati con un ago, poi sgocciolateli e uniteli alle brovade, lasciate insaporire per alcuni minuti, ritirate e servite. Il musetto conta altre ricette che lo vedono abbinato ai fagioli e alle patate. Quanto alla cottura, anticamente avveniva anche sulle braci ricoperte di cenere e il musetto, chiuso in un cartoccio di carta da macellaio bagnata, cuoceva per quasi quattro ore, poi veniva servito con le rape acide oppure con la polenta. Quanto alle carni di maiale, in genere tutti gli insaccati sono ricorrenti nell'alimentazione friulana, tanto che in molti paesi della regione sono indicati con il termine "companadi", cioè companatico, gustati con il pane.



Muset e Grovade

IL VINO ROSSO DI MONTEFALCO

Con Muset e Brovade suggeriamo il Rosso di Montefalco.

Il Montefalco Rosso è un vino DOC, che viene prodotto nel territorio del **Comune di Montefalco in Umbria**, e anche dai comuni di **Bevagna, Castel Ritaldi (Perugia) e Giano (Umbria)**. Il vino si presenta con un **colore rosso rubino intenso**, carico e brillante, con riflessi violacei. Il profumo è fruttato, con note di mora e ciliegia, vaniglia e pepe nero; è ben percepibile la fragranza dell'uva Sagrantino. Il vino Rosso di Montefalco offre un sapore pieno e corposo, equilibrato al palato e fresco; la consistenza lascia una sensazione di asciutta morbidezza, e il finale si rivela dolce. La temperatura ideale per servire questo vino è di diciotto gradi e in calice ampio.

Sono numerosi gli abbinamenti proposti, perché è riconosciuto che il vino Rosso di Montefalco è un vino versatile, che ben si abbina sopratutto con carne rossa, cacciagione e selvaggina, carne alla brace, ma non disdegna neppure salumi e formaggi stagionati, come anche il sashimi se il vino vien servito fresco.

SISTEMI E STRUTTURE IN CEMENTO ARMATO

FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

GIUGN02019

1	Sabato S. Giustino Martire		16	Domenica SS. Trinità	
2	Domenica Festa della Repubblica, Ascensione d	del Signore	17	Lunedì S. Gregorio B., S. Adolfo	SETTIMANA 25
3	Lunedì S. Carlo L. List.	SETTIMANA 23	18	Martedì S. Marina	
4	Martedì S. Quirino Vescovo		19	Mercoledì S. Gervasio, S. Romualdo Abate	
5	Mercoledì S. Bonifacio Vescovo		20	Giovedì S. Silverio Papa, S. Ettore	
6	Giovedì S. Norberto Vescovo		21	Venerdì S. Luigi Gonzaga	
7	Venerdì S. Roberto Vescovo		22	Sabato S. Paolino da Nola	
8	Sabato S. Medardo Vescovo		23	Domenica Corpus Domini	
9	Domenica Pentecoste		24	Lunedì Nativ. S. Giovanni B.	SETTIMANA 26
10	Lunedì S. Diana, S. Marcella	SETTIMANA 24	25	Martedì S. Guglielmo Abate	0
11	Martedì S. Barnaba Ap.		26	Mercoledì S. Vigilio Vescovo	
12	Mercoledì S. Guido, S. Onofrio		27	Giovedì S. Cirillo d. Aless.	
13	Giovedì S. Antonio da P.		28	Venerdì S. Attilio	
14	Venerdì S. Eliseo		29	Sabato SS. Pietro e Paolo	
15	Sabato S. Germana, S. Vito		30	Domenica SS. Primi Martiri	





Il vino utilizzato è il pregiato Barolo, che dona alla carne fragranze, sapori ed aromi molto particolari, praticamente unici. Il Barolo è un vino con gradazione alcolica mai inferiore ai 13°, con un invecchiamento minimo di tre anni e che si produce in una ristretta zona delle Langhe dal vitigno di Nebbiolo. Ha un colore rosso intenso, sapore corposo e asciutto ma vellutato e un profumo con sentori floreali e fruttati veramente caratteristico e singolare.

INGREDIENTI

1 kg spinacino di manzo o cappello di prete

1 bottiglia Barolo

2 coste di sedano

1 cipolla

2 carote

1 spicchio d'aglio

2 foglie di alloro

1 rametto di rosmarino

3 chiodi di garofano

1 pezzo cannella in stecca

1 cucchiaio fecola di patate

5 grani pepe nero

50 gr burro

sale

Il brasato al Barolo va servito molto caldo, tagliato a fette, cosparso con la sua salsa vellutata e si può accompagnare con patate lessate o con purea di patate, oppure con cipolline stufate o ancora con una bella e fumante polenta.

Procedimento

Pela la cipolla e le carote, lavale e tagliale a fette. Lava le coste di sedano e tagliale a pezzetti. Sistema la carne di manzo in una terrina fonda ed unisci la cipolla, le carote, il sedano, le foglie di alloro, il pepe nero in grani, lo spicchio di aglio pelato, la cannella, il rosmarino e i chiodi di garofano. Versaci sopra tutto il Barolo contenuto nella bottiglia in modo da ricoprire bene il pezzo di manzo. Lascia insaporire la carne, per minimo 12 ore, nella marinata coprendo la terrina con pellicola trasparente per alimenti e conservandola in un luogo fresco. Passato il tempo, preleva il pezzo di carne. Fallo sgocciolare ed asciugalo delicatamente con un canovaccio pulito oppure con carta assorbente da cucina. Metti il burro in una casseruola di terracotta e fallo fondere. Unisci la carne e falla rosolare per una decina di minuti, girandola spesso, in modo che si colorisca uniformemente da tutti i lati. Terminata la rosolatura, preleva le verdure e le spezie dalla marinata sgocciolandole con un mestolo forato e trasferiscile nella casseruola con la carne. Lascia cuocere verdure e carne per un quarto d'ora e poi condisci con un pizzico di sale. A questo punto inizia a bagnare la carne con la marinata, copri la casseruola e lascia cuocere a fuoco moderato per un paio di ore. Una volta che la carne è cotta, prelevala dalla casseruola e tienila al caldo. Aggiungi mezzo cucchiaio di fecola di patate al fondo di cottura con le verdure e frulla con un mixer ad immersione in modo da ottenere una salsa. Rimettila sul fuoco per qualche minuto e falla scaldare.

Taglia il brasato a fette e disponilo su di un piatto da portata, versaci sopra la **salsa bollente** e servi subito in tavola. Puoi accompagnare il brasato al barolo con **purea di patate**, **polenta** o **patate bollite** e **cipolline**.





IL VINO BARBARESCO

Con il Brasato al Barolo proponiamo il Barbaresco. Il Barbaresco, riconosciuto Docg dal 1980, è un vino rosso prodotto esclusivamente nei comuni di Barbaresco, Treiso, Neive e in una parte del comune di Alba. E' plausibile che il suo nome derivi dal popolo dei barbari responsabili della fine dell'Impero Romano, ma molti sostengono che fu proprio il vino di Barbaritium il motivo dell'arrivo in Italia dei Galli. Le sue origini si collocano nello stesso periodo della nascita del Barolo, vino con cui ha sempre viaggiato di pari passo e che sono entrambi oggetto di regole di tutela per la loro celebrità anche oltre confine. Il Barbaresco si produce con **uve Nebbiolo in purezza**, vitigno nobile che cresce in zone umide caratterizzate da imponenti nebbie autunnali e che si distingue per gli acini scuri avvolti in una leggera pruina bianca. Versato nel bicchiere il Barbaresco si mostra nel suo color rosso rubino intenso e brillante con riflessi leggermente granati. All'olfatto sprigiona un ricco mix di frutti rossi, geranio, viola, pepe verde, cannella, noce moscata, fieno, legno, nocciola, vaniglia ed anice. Al palato si rivela con calore, fine ed armonico e conferma tutte le sensazioni visive ed olfattive con una persistenza lunga e costante. Per quanto riguarda gli abbinamenti, il Barbaresco oltre ad essere considerato un ottimo vino da meditazione, si abbina alla perfezione con piatti di selvaggina, stufati di carne, quaglie e faraone arrosto.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

LUGL102019

1	Lunedì S. Teobaldo Eremita	SETTIMANA 27	16	Martedì N. S. del Carmelo	0
2	Martedì S. Ottone		17	Mercoledì S. Alessio Conf.	
3	Mercoledì S. Tommaso Ap.		18	Giovedì S. Calogero, S. Federico V	
4	Giovedì S. Elisabetta, S. Rossella		19	Venerdì S. Giusta, S. Simmaco	
5	Venerdì S. Antonio M. Z.		20	Sabato S. Elia Prof., S. Margherita	
6	Sabato S. Maria Goretti		21	Domenica S. Lorenzo da B.	
7	Domenica S. Edda, S. Claudio		22	Lunedì S. Maria Maddalena	SETTIMANA 30
8	Lunedì S. Adriano, S. Priscilla	SETTIMANA 28	23	Martedì S. Brigida	
9	Martedì S. Armando, S. Letizia	•	24	Mercoledì S. Cristina	
10	Mercoledì S. Felicita, S. Silvana		25	Giovedì S. Giacomo Apostolo	0
11	Giovedì S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio		26	Venerdì SS. Anna e Giocchino	
12	Venerdì S. Fortunato Martire		27	Sabato S. Liliana, S. Aurelio	
13	Sabato S. Enrico Imp.		28	Domenica S. Nazario, S. Innocenzo	
14	Domenica S. Camillo de Lellis		29	Lunedì S. Marta	SETTIMANA 31
15	Lunedì S. Bonaventura	SETTIMANA 29	3 C	Martedì S. Pietro Crisologo	
			31	Mercoledì S. Ignazio di L.	





La pasta con il ciauscolo è una di quelle ricette semplici da realizzare che incontrano sempre il gusto di tutti e che sono ancora più buone se preparate e condivise in allegria. Quindi ciauscolo IGP, una buona pasta di semola di grano duro che tenga la cottura, pomodori maturi, pecorino stagionato e poco più per portare in tavola un primo piatto saporito e gustoso. A cena con gli amici o a pranzo in famiglia.

INGREDIENTI

4 fette di ciauscolo
320 gr di rigatoni
2 pomodori perini maturi
peperoncino secco
olio extavergine di oliva
pepe nero
1 spicchio d'aglio
basilico
pecorino stagionato

Il ciauscolo è un insaccato tipico prodotto nelle zone dell'Appennino Marchigiano. Si tratta di un salame morbido, a breve stagionatura, preparato con diversi tagli di carne suina che viene tritata in una pasta sottile e aromatizzata con aglio e pepe. La sua caratteristica principale è quella di essere un salume spalmabile, dal colore roseo e delicato. È una prelibatezza spalmato su crostini e bruschette calde, come antipasto o spuntino, ma si presta anche come validissimo ingrediente in cucina.

Procedimento

Per realizzare questa pasta con il ciauscolo tagliate **4 fette di salame ciauscolo** alte 1 cm circa, eliminate la pelle e sbriciolatelo con le mani. In una padella antiaderente scaldate 1 cucchiaio di olio con un pizzico di peperoncino secco e l'aglio ridotto a purea con lo spremi aglio. Fatevi rosolare il ciauscolo a fuoco vivo per circa 10 minuti. Nel frattempo portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi la pasta per il tempo di cottura indicato. Unite nella padella i **pomodori precedentemente spellati e tagliati a cubetti** e fate cuocere a fuoco medio per altri 10 minuti. Scolate la pasta, fatela saltare in padella con il condimento, aggiungete qualche foglia di **basilico** e aggiustate di pepe. Servite la pasta con il ciauscolo ben calda con un po' di **pecorino grattugiato**.



Pasta con il cianscolo

IL VINO ROSSO DEL CONERO

Con la Pasta con il Ciuscolo suggeriamo il Rosso del Conero.

Dal punto di vista ampelografico, il Conero Rosso Riserva Docg è un vino fortemente territoriale, sia per le particolari condizioni pedo-climatiche della zona sia per le uve utilizzate per la sua produzione. Il vitigno principale è il montepulciano, originario dell'Abruzzo, è da sempre coltivato anche nelle Marche, dove si esprime con particolare finezza. Il vino Conero Rosso Riserva Docg ha un colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso esprime un bouquet con profumi di fiori appassiti, aromi di ciliegia, prugna, piccola frutta rossa, con note di confettura e nuances terziarie di cuoio, liquirizia, cacao ed eucalipto. Al palato ha una buona struttura, tannini ben presenti ma evoluti, aromi di buona complessità e profondità. Chiude su note leggermente sapide con una buona persistenza finale. Il Conero Rosso Riserva Docq si serve a una temperatura di 16/18 °C.

A tavola si sposa con primi piatti saporiti conditi con sughi di carne o selvaggina o con carni rosse arrosto o alla brace.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

AGOSTO2019

S. Aristide Martire

Giovedì S. Alfonso	• 16	Venerdì S. Stefano, S. Rocco	
2 Venerdì S. Eusebio, S. Gustavo	17	Sabato S. Giacinto Confessore	
3 Sabato S. Lidia	18	Domenica S. Elena Imp.	
Domenica S. Nicodemo, S. Giovanni M. V.	19	Lunedì S. Ludovico, S. Italo	SETTIMANA 34
5 Lunedì S. Osvaldo	SETTIMANA 32 20	Martedì S. Bernardo Abate	
6 Martedì Trasfigurazione Nostro Signore	21	Mercoledì S. Pio XX	
Mercoledì S. Gaetano da T.	022	Giovedì S. Maria Regina	
8 Giovedì S. Domenico Conf.	23	Venerdì S. Rosa da Lima, S. Manlio	•
S. Romano, S. Fermo	24	Sabato S. Bartolomeo Ap.	
10 Sabato S. Lorenzo Martire	25	Domenica S. Ludovico	
Domenica S. Chiara	26	Lunedì S. Alessandro Martire	SETTIMANA 35
12 Lunedì S. Giuliano	27 SETTIMANA 33	Martedì S. Monica, S. Anita	
Martedì S. Ippolito, S. Ponziano	28	Mercoledì S. Agostino	
14 Mercoledì S. Alfredo	29	Giovedì Martirio S. Giovanni B.	
15 Giovedì Assunzione Maria Vergine - Ferragos	o 30	Venerdì S. Faustina, S. Tecla	
	71	Sabato	





Le bombette pugliesi sono una specialità regionale ideale da fare in padella, sulla griglia o al forno. Sono gustosissime e possono esser servite come secondo o come street food da passeggio. A seconda delle zone e delle ricette, può esser presente la gratinatura o meno. Con la gratinatura però sono molto più deliziose.

INGREDIENTI

24 capocollo in bistecchine affettate sottili 3 millimetri
24 fette di pancetta o lardo affettato sottile
200 gr di formaggio tipo caciocavallo
5 cucchiai di pangrattato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 spicchio di aglio
olio extravergine d'oliva qb
sale
pepe

Le bombette pugliesi sono un secondo piatto di carne tipico della cucina pugliese e consistono in involtini di vitello ripieni o in alcuni casi avvolti da pancetta, con un cuore saporito di caciocavallo. Le bombette pugliesi tradizionali vengono cotte sulla brace ma, in alternativa, si possono cuocere in forno come nella ricetta che vi proponiamo qui e che rappresenta una delle numerose varianti di questo piatto tradizionale.

Procedimento

Preparate la **gratinatura** mescolando il pan grattato con il prezzemolo tritato, I cucchiaio d'olio d'oliva, lo spicchio d'aglio tritato, poco sale e pepe. Mettete il tutto da parte. Allargate le fettine di **capocollo di maiale**, salatele e pepatele leggermente. Adagiate su ogni fettina una **fetta di pancetta o di lardo** e un **dadino di caciocavallo**. Spolverate con un pò di pan grattato precedentemente preparato, richiudete i lembi e arrotolate il tutto fermando la bombetta. Fermate l'involtino con uno stuzzicandenti. Spolveratele con il pangrattato avanzato. Potete decidere il metodo di cottura della bombetta a seconda del tempo che avete a disposizione: potete rosolare per 20 minuti le bombette in una padella antiaderente, oppure potete cuocerle in forno preriscaldato a 200°C. La tradizione vuole che le bombette vengano cotte rigorosamente alla **brace**: in questo caso potete grigliarle rigirandole spesso per almeno 30 minuti.



Bonbette Pugliesi gnatinate

IL VINO NEGROAMARO

Bombette Pugliesi e Negroamaro. Quello del Negroamaro è uno dei più importanti vitigni del sud Italia. Il suo nome probabilmente deriva dalla doppia ripetizione della parola nero: in latino (niger) e in greco antico (mavros). Questo vitigno a bacca nera viene coltivato quasi esclusivamente in Puglia e, soprattutto, nella zona del Salento e il suo vino viene rinominato anche Nero Leccese, Albese, Arbese, Mangiaverde, Jonico, Niuru Maru e Nigra Amaru. Il comune dove la coltivazione di Negroamaro è più massiccia è quello di Guagnano. Le uve di Negroamaro, come dice il nome stesso, danno origine a vini molto scuri con inconfondibili note amarognole.Il vino ha un colore intenso che tende al rubino, un aroma caratteristico: gradevole, ma intenso. Al palato dona una piacevole freschezza, si presenta con un gusto pieno, vellutato, caldo e armonico che riporta ai sapori dei piccoli frutti del bosco, con qualche nota speziata. Il Negroamaro deve essere servito ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 °C. A tavola si abbina perfettamente con tutti i piatti della tradizione culinaria pugliese come le bistecche di cavallo, l'agnello al forno, gli stracotti, la selvaggina e le polpette al sugo. E' il vino ideale anche per abbinare secondi piatti alla griglia, in umido e saporiti arrosti.



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

SETTEMBRE 2019

1	Domenica S. Egidio Abate		16	Lunedì S. Cornelio e Cipriano	SETTIMANA 38
2	Lunedì S. Elpidio Vescovo	SETTIMANA 36	17	Martedì S. Roberto B.	
3	Martedì S. Gregorio M., S. Marino		18	Mercoledì S. Sofia M.	
4	Mercoledì S. Rosalia		19	Giovedì S. Gennaro Vescovo	
5	Giovedì S. Vittorino Vescovo		20	Venerdì S. Eustachio, S. Candida	
6	Venerdì S. Petronio, S. Umberto	0	21	Sabato S. Matteo Apostolo	
7	Sabato S. Regina		22	Domenica S. Maurizio Martire	•
8	Domenica S. Nativ. B. V. Maria		23	Lunedì S. Pio da Pietrelcina	SETTIMANA 39
9	Lunedì S. Sergio Papa, S. Gorgonio	SETTIMANA 37	24	Martedì S. Pacifico Conf.	
10	Martedì S. Nicola da Tol., S. Pulcheria		25	Mercoledì S. Aurelia	
11	Mercoledì S. Diomede Martire		26	Giovedì SS. Cosimo e Damiano	
12	Giovedì SS. Nome di Maria, S. Guido		27	Venerdì S. Vincenzo de P.	
13	Venerdì S. Maurilio, S. Giovanni Cris.		28	Sabato S. Venceslao Martire	
14	Sabato Esaltaz. S. Croce	0	29	Domenica SS. Michele, Gabriele e Raffaele	
15	Domenica B. V. Addolorata		30	Lunedì S. Girolamo Dottore	SETTIMANA 40





Un primo tipico della tradizione sarda nella versione campidanese, che unisce al sapore della salsiccia fresca aromatizzata all'anice il profumo dello zafferano e dell'alloro.

INGREDIENTI

Malloreddus - (pasta tipica gnocchetti sardi) 500 gr Salsiccia - fresca, 200 gr Pecorino - grattugiato, 100 gr Aglio - 1 spicchio Pomodori - pelati, 500 gr Olio extravergine di oliva - 4 cucchiai Pomodori - conserva, 1 cucchiaio Alloro - 1 foglia Basilico - 2 foglie

Per chi non li conoscesse, diciamo subito che i malloreddus sono un tipo di pasta di grano duro tipico della Sardegna, in commercio in tutta la penisola sotto il nome di "gnocchetti sardi". Hanno una forma panciuta e rigata e sono incavati: questo gli permette di raccogliere il ragù con i quali vengono solitamente conditi. I malloreddus, o gnocchetti sardi, sono un tipico primo piatto molto famoso in tutta la Sardegna. Possono venir conditi con numerosi gusosi sughi, oppure sono ideali per insalate fredde di

Procedimento

Zafferano - in stigmi

Rosolate nell'olio la **salsiccia**, tagliata a tocchetti, fino a doratura. Togliete la salsiccia dal tegame. Nel fondo ottenuto unite l'**aglio**, i **pelati**, la **conserva**, lo **zafferano**, il **sale**, l'**alloro** e il **basilico**. Lasciate sobbollire fino a quando la salsa sarà ben addensata. Unite la salsiccia e mescolate. Lessate i **malloreddus** in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Condite la pasta con la salsa e per ultimo unite il formaggio grattugiato.

Impiattate e servite.



Malloredons alla Campidanese

IL VINO CANNONAU ROSATO

I Malloreddus vanno gustati con un Cannonau Rosato. Il Cannonau è un **pregiato vino sardo, vanto dell'intera regione**. è forse il più antico dei vini del bacino del mediterraneo e, contrariamente a quanto riportato da alcuni in passato, ha origine proprio su questa isola per poi essere esportato anche in Spagna e non viceversa.

Nel bicchiere si mostra nel suo **splendido e vivo colore rosso rubino** che prende riflessi aranciati con l'aumentare dell'invecchiamento.

All'olfatto sprigiona un **aroma speziato, maturo, con note floreali e fruttate di prugne e sotto- bosco**. Il suo sapore è ricco, pieno, caldo e morbido e termina con un finale persistente piacevolmente tannico ed amarognolo.

Per apprezzarlo al meglio è preferibile servirlo ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 °C in calici modello bordolese o baloon che ne ottimizzano l'ossigenazione e permettono, a chi lo degusta, di percepire perfettamente tutte le sensazioni olfattive. Il vino Cannonau è l'ideale accompagnamento di pietanze robuste e si sposa perfettamente con tutte le ricette della tradizione culinaria sarda, in particolar modo con formaggi saporiti e stagionati, con brasati, selvaggina, arrosti, carni rosse, e tutte le preparazioni a base di maialino, capretto, agnello e cinghiale.

SISTEMI E STRUTTURE IN CEMENTO ARMATO

FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwgffattori.it

OTTOBRE 2019

S. Lucilla. S. Quintino

1	Martedì S. Teresa del B. G.		16	Mercoledì S. Edvige, S. Margherita A.	
2	Mercoledì SS. Angeli Custodi		17	Giovedì	
=	Giovedì		18	S. Ignazio d'A., S. Rodolfo Venerdì	
	S. Gerardo Ab.		10	S. Luca Evangelista	
4	Venerdì S. Francesco d'Assisi		19	Sabato S. Isacco M., S. Laura	
5	Sabato S. Placido Martire	0	20	Domenica S. Irene	
6	Domenica S. Bruno Ab.		21	Lunedì S. Orsola	SETTIMANA 43
7	Lunedì Nostra Signora del Rosario	SETTIMANA 41	22	Martedì S. Donato Vescovo	
8	Martedì S. Pelagia, S. Reparata		23	Mercoledì S. Giovanni da C.	
9	Mercoledì S. Diongi, S. Ferruccio		24	Giovedì S. Antonio M. C.	
10	Giovedì S. Daniele M.		25	Venerdì S. Crispino, S. Daria	
11	Venerdì S. Firmino Vescovo		26	Sabato S. Evaristo Papa	
12	Sabato S. Serafino Capp.		27	Domenica S. Fiorenzo Vescovo	
13	Domenica S. Edoardo Re	0	28	Lunedì S. Simone	SETTIMANA 44
14	Lunedì S. Callisto I Papa	SETTIMANA 42	29	Martedì S. Ermelinda, S. Massimiliano	
15	Martedì S. Teresa d'Avila		30	Mercoledì S. Germano Vescovo	
			71	Giovedì	



ricette della tradizione CAMPANIA

Fino a qualche decennio fa, a Ischia, per coniglio "di casa" si intendeva quello allevato nelle fosse e alimentato esclusivamente con graminacee, foglie e steli delle leguminose, residui di potatura dei vitigni e degli alberi da frutto. Oggi questa tecnica colturale è stata scalzata dall'allevamento in gabbia e dall'utilizzo di mangimi industriali.

INGREDIENTI

1 kg e 500 g di spezzatino di coniglio 15 pomodori tipo fiaschetta 4 spicchi d'aglio 1/4 di vino bianco secco 2 cucchiai di strutto 1 dl circa d'olio foglie grandi di basilico sale pepe

La pezzatura dell'animale macellato non deve superare i 1200 grammi, compresi il fegato e le interiora. Va macellato almeno un giorno prima della cottura, appeso ad un gancio metallico per favorire la fuoriuscita del sangue in eccesso, quindi fatto scolare, lavato e deposto in frigo per il rassodamento delle carni.

Procedimento

Raccogliete lo **spezzatino** in una terrina, copritelo con il vino e lasciatelo marinare per circa 2 ore. In una casseruola scaldate l'olio, fatevi dorare gli **spicchi d'aglio** non sbucciati, unite lo spezzatino sgocciolato dalla marinata e lasciate dorare bene ogni singolo pezzo da tutte le parti. Spruzzateli con 1 decilitro e 1/2 del **vino della marinata** e lasciatelo evaporare.

Avvolgete i pezzetti di fegato e delle interiora nelle foglie di basilico formando piccoli involtini e metteteli nella casseruola dello spezzatino di coniglio, aggiungete lo **strutto** e i **pomodori tagliati** in quattro pezzi, salate, pepate e cuocete, a fiamma media, per circa 40 minuti aggiungendo acqua calda se necessaria. Alla fine regolate con moderazione **sale e pepe**.

Ritirate e servite su un piatto da portata di terraglia guarnito con **erbette a piacere**.



Coniglio all'Isanitana



NOVEMBRE2019

IL VINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Coniglio all'Ischitana e un buon calice di Montepulciano d'Abbruzzo. Il vino Montepulciano d'Abruzzo è un rosso ottenuto dal vitigno omonimo ed è uno dei migliori vini rossi italiani. Il
vitigno Montepulciano d'Abruzzo è destinato alla
produzione di vini rossi da lungo invecchiamento.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) "Montepulciano d'Abruzzo Colline
Teramane" deve essere sottoposto ad un periodo
di invecchiamento non inferiore a due anni (tre
anni per la Riserva) in botti di rovere o castagno
e affinamento di 6 mesi in bottiglia. Il periodo di
invecchiamento decorre dal 1º novembre dell'annata di produzione delle uve.

Dal 2003 ha visto il riconoscimento della DOCG per i vini ottenuti nella sottozona Colline Teramane, zona collinare in provincia di Teramo. Il colore è rosso rubino intenso. Il gusto è **mediamente tannico, di buon corpo, ottima struttura**.

I migliori abbinamenti gastronomici sono con piatti piuttosto importanti, come bolliti, brasati, arrosti, pollame e formaggi stagionati.

)	1	Venerdì Tutti i Santi		16	Sabato S. Margherita di S.	
	2	Sabato Commemorazione Defunti		17	Domenica S. Elisabetta	
	3	Domenica S. Martino, S. Silvia		18	Lunedì S. Oddone Ab.	SETTIMANA 47
	4	Lunedì S. Carlo Borromeo	SETTIMANA 45	19	Martedì S. Fausto Martire	0
	5	Martedì S. Zaccaria Prof.		20	Mercoledì S. Benigno	
_	6	Mercoledì S. Leonardo Abate		21	Giovedì Presentazione Beata Vergine Maria	
_	7	Giovedì S. Ernesto Abate		22	Venerdì S. Cecilia V.	
_	8	Venerdì S. Goffredo Vescovo		23	Sabato S. Clemente Papa	
	9	Sabato S. Oreste, S. Ornella		24	Domenica Cristo Re e S. Flora	
	10	Domenica S. Leone Magno		25	Lunedì S. Caterina d'Aless.	SETTIMANA 48
1	11	Lunedì S. Martino di Tours	SETTIMANA 46	26	Martedì S. Corrado Vescovo	
	12	Martedì S. Renato M., S. Elsa	0	27	Mercoledì S. Massimo, S. Virgilio	
	13	Mercoledì S. Diego, S. Omobono		28	Giovedì S. Giacomo Franc.	
	14	Giovedì S. Giocondo Vescovo		29	Venerdì S. Saturnino Martire	
	15	Venerdì S. Alberto M., S. Arturo		30	Sabato S. Andrea Ap., S. Duccio	



FATTORI SRL Via F. Cavallotti, 298 - 25018 - Montichiari (Bs) Telefono: +39 030 963291 - info@gffattori.it - wwwqffattori.it



ricette della tradizione EMILIA ROMAGNA

La minestra imbottita romagnola chiamata anche spoja lorda è originaria della zona del ravennate e precisamente nella zona di Faenza e colline. La seconda definizione spoja lorda è un modo dialettale per descrivere quando il ripieno in una pasta è scarso e perciò s'intende pasta appena sporcata (E' evidente che il nome è stato dato quando c'era poco da mettere in tavola e si economizzava in tutto anche nel ripieno.

INGREDIENTI

Per la pasta all'uovo (dosi per 6 persone): 300 gr di farina 0 (più quella necessaria per la spianatoia) 3 uova medie 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva

Per il ripieno:
200 gr di ricotta di pecora (è più saporita)
200 gr di mascarpone o casatella o squaqquerone ben
sodi non troppo morbidi
200 gr di parmigiano grattugiato
2 tuorli d'uovo
una grattugiata abbondante di noce moscata
una grattatina di scorza di limone

Una minestra imbottita dal ripieno semplice a base di formaggi e tuorlo d'uovo e facile da preparare; la si puo' cucinare sia in un buon brodo di carne in alternativa ai più rinomati cappelletti o passatelli, oppure asciutta cioè cotta in acqua ma poi condita da ottimi sughi con verdure, salumi e tanto altro. Le basi sono: pasta fresca all'uovo tirata sottile con il mattarello oppure per velocizzare dalla macchina per la pasta e ripieno a base di formaggi lo stesso che si utilizza per farcire i più famosi cappelletti.

Procedimento

Impastate la **pasta fresca all'uovo** nel modo consueto poi lasciate riposare il panetto avvolto in un tovagliolo di cotone per almeno 15'. Nel frattempo preparate anche il **ripieno** con gli ingredienti elencati, la cui consistenza dovrà essere morbida e facile da spalmare sulla pasta fresca, chiudete la ciotola e tenetela a temperatura ambiente. Dividete il **panetto di pasta a metà**, una parte la conservate ancora nel tovagliolo e l'altra metà la tirate piuttosto sottile con il mattarello. Se utilizzate la macchina sfogliatrice stendete due strisce alla volta di uguale misura. Se usate il mattarello la sfoglia risulterà tonda perciò spalmate il ripieno su mezza sfoglia e ripiegate sul ripieno la sfoglia vuota sigillando con cura facendo fuoriuscire l'aria. Con una rotella dentellata tagliapasta iniziate a **ritagliare delle striscioline tutte uguali** per larghezza in maniera orrizzontale poi procedete a fare altrettanto in verticale, ricavando così tanti quadratini ripieni più o meno della stessa dimensione. Stendeteli con cura su un telo o vassoio infarinato leggermente e lasciate asciugare la pasta prima della cottura. Se usate la macchina sfogliatrice tirate una striscia per volta, su una metà spalmate utilizzando una spatola il ripieno poi richiudete con l'altra metà sempre **sigillando con cura il ripieno** all'interno del rettangolo. Procedete come sopra a ritagliare i quadratini.

In cottura, state tranquilli che non si apriranno, gusterete una minestra imbottita romagnola o **spoja lorda** buonissima.



Spoja Lorda

IL VINO COLLI DI FAENZA ROSSO

Spoja Lorda e un buon Colle di Faenza Rosso. Il Colli di Faenza è un vino prodotto in una fascia geografica della regione emiliano romagnola comprendente sei comuni, situati tutti nella provincia di Ravenna. Tali territori in cui viene praticata la vitivinicoltura che porta alla produzione di questo pregiato vino, quale è il Colli di Faenza, sono Riolo Terme, Brisighella, Casola Valsenio e, in parte, Castel Bolognese e Faenza. Per quanto riguarda il Colli di Faenza rosso, esso può annoverare tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso rubino intenso con un profumo etereo e gradevolmente erbaceo. Il suo sapore è asciutto, di corpo e lievemente tannico.

Va accompagnato da pietanze quali **salumi, for-maggi stagionati e anatra**. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche e la sua qualità, questo vino deve sottostare almeno due, tre anni di invecchiamento, dopo due anni ottiene la qualifica di Riserva.

FETTORIS SISTEMI E STRUTTURE IN CEMENTO ARMATO

DICEMBRE 2019

Domenica I D'Avvento - S. Ansano		16	Lunedì S. Albina	SETTIMANA 51
2 Lunedì S. Bibiana, S. Savino	SETTIMANA 49	17	Martedì S. Lazzaro	
Martedì S. Francesco Saverio		18	Mercoledì S. Graziano Vescovo	
Mercoledì S. Barbara, S. Giovanni Dam.	•	19	Giovedì S. Fausta, S. Dario	•
5 Giovedì S. Giulio M.		20	Venerdì S. Liberato Martire	
6 Venerdì S. Nicola Vescovo		21	Sabato S. Pietro Canisio	
Sabato S. Ambrogio Vescovo		22	Domenica IV d'Avvento - S. Francesca Cabrin	<u>i</u>
B Domenica II D'Avvento - Immacolata Concezion	ne	23	Lunedì S. Giovanni da K., S. Vittoria	SETTIMANA 52
9 Lunedì S. Siro	SETTIMANA 50	24	Martedì S. Delfino	
Martedi N. S. di Loreto		25	Mercoledì Natale del Signore	
Mercoledì S. Damaso Papa		26	Giovedì S. Stefano	
12 Giovedì S. Giovanna F.	0	27	Venerdì S. Giovanni Apostolo	
13 Venerdì S. Lucia Vergine		28	Sabato SS. Innocenti Martiri	
Sabato S. Giovanni d. Cr., S. Pompeo		29	Domenica S. Tommaso Becket	
15 Domenica III d'Avvento - S. Valeriano		<u>30</u>	Lunedì S. Eugenio V., S. Ruggero	SETTIMANA 53
		71	Martodì	

Martedì S. Silvestro Papa