

IL PANINO D'AUTORE SALVATORE TASSA COLLINE CIOCIARE, ACUTO (FR)

# maritozzo con la coppa



perché

*Il panino nasce da un ricordo degli anni passati quando, in Ciociaria, nei pranzi del giorno di festa si offriva un antipasto che comprendeva una fetta di coppa, un'acciuga, olive e pane. E prende anche spunto dalla tradizione del maritozzo romano.*

*Il pane infatti viene lavorato nello stesso modo del maritozzo, ma con l'aggiunta di semi di anice in rispetto alla tradizione ciociara; l'apertura sul lato superiore consente di inserire la ricotta morbida, la coppa di Zibello e qualche buccia di arancia candita.*

*La sensazione è quella di mangiare un vero "maritozzo salato", con la ricotta che va a sostituire la panna della tradizione romana. Per i più audaci, il panino viene servito accompagnato da un'acciuga, che lo rende ancora più appetitoso, sempre nel rispetto degli ingredienti del territorio.*



salvatore tassa

UN GIOCOLIERE SAPIENTE, CHE SA COME UTILIZZARE AL MEGLIO LE MATERIE PRIME DELLA SUA TERRA. SONO I SAPORI DELLA CIOCIARIA, INFATTI, I PROTAGONISTI ASSOLUTI DELLA CUCINA DI QUESTO ARTIGIANO DELLA TRADIZIONE LAZIALE CHE SA COME CREARE, DA INGREDIENTI POVERI, PIATTI DI STRAORDINARIA ELEGANZA. CHE PERÒ, ALLE COLLINE CIOCIARE, NON FANNO RIMA CON AFFETTATA RICERCATEZZA (CHE PURE SAREBBE CONCESSA, VISTA LA NUOVA IMPRESA DA LUI FIRMATA A PARIGI, REGNO DELLA RISTORAZIONE BLASONATA): QUI, PIUTTOSTO, SI TRATTA DI RUSTICA FINEZZA, O FINE RUSTICITÀ. CHE SI EVINCE, AD ESEMPIO, ANCHE DAL CARNET DI ASSAGGI VEGETARIANI, TRA CUI LA CIPOLLA DI PATATA RIPIENA, IL SANDWICH DI PATATE AL TARTUFO E GLI SPAGHETTI AL POMODORO BRUCIATO E PECORINO, IN CUI IL TERRITORIO SI RACCONTA IN UN PERCORSO DI SAPORI NITIDI E RAFFINATI. È UN UOMO DI TERRA, SALVATORE, CHE NON AMA METTERSI IN MOSTRA, E CHE NELLA TRATTORIA DI FAMIGLIA HA COSTRUITO LA SUA PERSONALISSIMA E INCONFONDIBILE CIFRA STILISTICA, FATTA DI CULTURA, CREATIVITÀ E ISTINTO.

## IL PANINO D'AUTORE SALVATORE TASSA COLLINE CIOCIARE, ACUTO (FR)



### Gli ingredienti (per 4 persone)

800 g di farina  
100 g di lievito  
210 g di zucchero  
8 cucchiaini di olio  
Acqua, sale e semi di anice q. b.  
4 fettine di Coppa di Zibello Villa Gambara  
60 g di ricotta fresca  
Qualche scorza di arancia candita, tagliata a julienne  
Pepe



### La preparazione

La prima cosa da fare è preparare i panini. Si produce dapprima il "lievitino" con 100 grammi di farina e un po' di acqua tiepida. Lasciare riposare per 15 minuti circa fin quando non avrà raddoppiato la sua massa. A questo punto unire il lievito al resto della farina, con l'acqua e l'olio. Appena il composto inizia a "tirare" aggiungere lo zucchero, il sale e i semi di anice. Lasciare riposare per circa un'ora. Prendere l'impasto e dare la forma ai panini, lasciandoli lievitare per altre due ore. A questo punto cuocerli nel

forno caldo a una temperatura di circa 200 grammi. Una volta cotti, aprire i panini con un taglio obliquo nella parte superiore inserendo nell'apertura le fettine di Zibello piegate a metà e, con una sac à poche, versate la ricotta leggermente ammorbidita con il minipimer. Aggiungere qualche pezzetto di arance candite e una spolverata di pepe al macinino. Servire nel piatto con vicino una acciuga sott'olio.



### COPPA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI

LAVORAZIONE TRADIZIONALE, SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA NAZIONALE, AROMATIZZAZIONE E LUNGA STAGIONATURA CONFERISCONO ALLA COPPA DI ZIBELLO VILLA GAMBARA NEGRONI UN SAPORE DOLCE, UNA MORBIDA CONSISTENZA E UN PROFUMO INTENSO.

LA CARNE È RICAVATA DAI FASCI MUSCOLARI DEL COLLO CHE ADERISCONO ALLE VERTEBRE CERVICALI E ALLE PRIME VERTEBRE TORACICHE. DOPO ESSERE STATA CONDITA CON SALE, PEPE FRANTUMATO, AGLIO, VINO E SPEZIE, VIENE INSACCATA NELLA BONDEANA

(CLASSICO BUDELLO NATURALE BOVINO) CHE SI CARATTERIZZA PER ESSERE IMPERMEABILE E SPessa. QUINDI VIENE LEGATA A MANO, FATTA RIPOSARE, ASCIUGARE E INFINE PASSA AD UNA LENTA STAGIONATURA DI QUATTRO MESI.