

DALL'ANTICA TRADIZIONE

Farina

di GRANOTURCO

QUARANTINO

Ricette



DELLA VALLE DELL'OGGIO



Il Granoturco Quarantino

Il Quarantino, tipico mais vitreo, precoce e migliorato a partire dalle antiche varietà degli anni '50.

Si sta diffondendo nelle aziende del Parco dell'Oglio Nord perchè sa coniugare le rese alla qualità.

Ha chicchi tondeggianti e serrati, di un bel colore rosso aranciato, lucidi e a frattura vitrea che producono un'ottima farina, con una percentuale di proteine più alta della norma e da un sapore intenso che richiama note di tosatura.

La preparazione dei terreni ed aratura

Si effettua in tarda primavera, dopo una fase di concimazione naturale.

La semina

Si effettua alla fine di maggio.

La coltivazione

Il mais è stato coltivato esclusivamente da agricoltori del Parco Oglio Nord nell'azienda agricola Giupponi Silvio e figli ss – Cascina Belprato – Orzinuovi (Bs). La professionalità degli imprenditori agricoli ha consentito la produzione e la raccolta di mais di elevata qualità (senza la necessità di effettuare interventi antiparassitari)

La varietà di mais

Si utilizza una varietà di mais a frattura vitrea (il mais usualmente coltivato è a frattura farinosa). Nelle degustazioni e test di confronto è stata giudicata da amanti della polenta e consumatori di qualità pari o superiore alle tradizionali vecchie varietà locali. Solo dopo l'essiccazione vagliatura per l'eliminazione dei chicchi malfornati o altre impurità si avvia al molino per la macinatura.

La macinatura

La macinazione a pietra è eseguita da La Grande Ruota s.r.l. Dello (Bs).

Qui l'elevata professionalità molitoria, che si tramanda di padre in figlio, unita ad una forte passione per i prodotti che sono un'immagine dell'antica cucina, coinvolge tutti nella realizzazione di varianti che rispondono anche alle esigenze della società moderna.

La farina per polenta è confezionata fresca di macinatura senza ulteriori trasformazioni.



Tartelletta con farina di mais integrale "Quarantino" con macedonia di zucca e crema al gorgonzola

Ingredienti per 15 persone:

350 gr di farina 00
250 gr di polenta cotta setacciata
200 gr di gorgonzola morbido
100 gr di zucca
100 gr di burro
20 gr di cipolla
1 tuorlo - q.b di sale e pepe

Procedimento per la pasta:

Disporre la farina a fontana, al centro di essa mettere il burro, il tuorlo, un po' di sale e la polenta setacciata. Impastare il tutto velocemente fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.

Formare un panetto e lasciare riposare in frigorifero per circa due ore.

Passate le due ore stendere l'impasto spesso circa mezzo centimetro, ripiegare su se stesso con della carta da forno e lasciarlo riposare ancora mezz'ora.

Prendere la sfoglia ottenuta e bucarla con una rotella buca sfoglia e con gli appositi coppa pasta formare dei dischi e formare le tartellette.

Cuocere in forno a 170° C per circa 20'.

Procedimento per la farcia:

Mondare la zucca, tagliarla in piccoli cubetti e cuocerla in una padella con una base di olio extra vergine d'oliva e un trito di cipolla, salare e pepare. Lasciare raffreddare.

Preparare la crema di gorgonzola frullando o pestando il gorgonzola con una forchetta. Disporre la crema in una sac a poche con bocchetta rigata.

Confezionare il piatto:

Prendere le tartellette, al centro di essa mettere qualche cubetto di zucca e sopra la zucca formare una spumiglia di crema al gorgonzola, decorare a piacere e servire.

**Istituto di Istruzione Superiore "V. Dandolo"
Fraz. Bargnano - Corzano (BS) - Tel. 030 9719227**



Polenta pasticciata alla mia maniera con lukanega e funghi chiodini

Procedimento:

Preparate una normale polenta con farina bramata di granoturco quarantino della Valle dell'Oglio. Verso la fine della cottura aggiungere del formaggio a tocchi (se e' di pasta molle) e grattugiato (se di pasta dura ma di pochi mesi di stagionatura, tipo bitto o branzi). Versatela in una teglia da forno che avrete unto con del burro e ricavate una spianata con uno spessore di non piu' di un cm. Fate raffreddare.

In una casseruola di terracotta invece, mettete a soffriggere il burro con la carne di maiale tritata; aggiungete la lukanega senza pelle e sbriciolata e fate rosolare ancora. Aggiungete i pomodori pelati, regolate di sale e pepe (poco perche' potete completare alla fine e gli ingredienti sono gia saporiti) e proseguite la cottura per qualche minuto. A questo punto aggiungete i funghi chiodini (va bene anche un assortimento di funghi) che avete precedentemente pulito della terra, lavati e fatti asciugare. Proseguite la cottura a fuoco basso aggiungendo se e' il caso, un po' di brodo caldo.

Quando la polenta e' fredda tagliatela a porzioni. Sara' piu' comoda da servire. E a cottura ultimata del sugo, versatelo sullo strato di polenta. Ricoprite con abbondante grana padano e infornate a 180° per alcuni minuti fino a quando il formaggio in superficie non avra' fatto una piccola crosticina dorata.

Va servita caldissima!

Le possibili varianti:

Il sugo puo' essere fatto solo con la lukanega e il passato di pomodoro, ma in questo caso i funghi sono da preparare a parte: in umido (e' la versione che preferisco). Sulla polenta a fette mettete uno strato di funghi e uno strato di sugo di lukanega: non deve mai mancare la spolverata di grana padano. Infornate per alcuni minuti per fare la crosticina dorata in superficie.

Altra variante puo' essere quella di usare la polenta appena fatta e ricoprirla con il sugo e e la solita spolverata di grana. In questo caso non va messa in forno. E' gustosa anche cosi.

"La locanda Borgo Vecchio"

Fraz. Ovanengo - Orzinuovi (Bs) - Cell. 366 3653444



Focaccia con mais Quarantino

Ingredienti:

Farina di mais	kg. 0,5
Farina "00"	kg. 0,5
Acqua	lt. 0,5
Olio e.v di oliva	1 bicchiere
Sale	gr. 15
Lievito	gr. 30
Zucchero	gr. 15

Procedimento:

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida.

In una spianatoia formare una fontana con la farina 00 e la farina di Mais Quarantino.

Aggiungere il sale e lo zucchero.

Nel mezzo versare l'acqua e lievito, l'olio e impastare lentamente aggiungendo le farine.

Lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa liscia ed elastica.

Formare una palla e lasciarla lievitare ben coperta per 30 minuti.

Tirare la pasta dello spessore di 4 mm in forma rettangolare, adagiarla su una placca leggermente oliata (antiaderente) e un pizzico di sale.

Lasciarla lievitare per 60 minuti a 25 gradi.

Cuocere la focaccia a 200°C per 30 minuti.

Appena sfornata cospargere di olio, tagliarla a pezzi e lasciarla raffreddare.

Gorno Fratelli (S.N.C.) Panetteria

Via Cavour, 7 - Orzinuovi (BS) - Tel. 030 943300



Polenta di Quarantino della valle dell'Oglio bramata con salsiccia di Castrato e patate di Gottolengo al burro

Ingredienti:

1 Litro di acqua
20 grammi di sale
250 grammi di farina di Quarantino integrale
1 salsiccia di Castrato
2 Patate di Gottolengo
30 grammi di burro

Procedimento:

Portate ad ebollizione un litro di acqua con 20 grammi di sale;
Versate a pioggia la farina di Quarantino e portate a cottura per almeno 30 minuti.

Nel frattempo portate a bollire 2 casseruole con acqua salata; in una mettete le patate con la buccia e portatele a cottura. (un po' al dente). Nell'altra, quando bolle, metteteci la salsiccia, riportatela a bollire, abbassate la fiamma e cuocetela dolcemente per 15 minuti.

Pelate e tagliate le patate a rondelle spesse 1 centimetro;

Sciogliete il burro in una pentola antiaderente e quando sfrigola, metteteci le patate e fatele dorare da entrambi i lati;

Versate la polenta sul tagliere, tagliatene una bella fetta e mettetela nel piatto.

Tagliate la salsiccia (che avevate fatto riposare) a rondelle e sistematele nel piatto unite alle patate.

Vi consigliamo di accompagnare il tutto con un buon bicchiere di Ripasso Bosan 2005.

Trattoria "La Rosa rossa"

loc. Monticelli d'Oglio

Verolavecchia (Bs) - Tel. 030 931280



Polenta di Quarantino della valle dell'Oglio integrale con puzzone di Moena alla piastra.

Ingredienti:

1 Litro di acqua
20 grammi di sale
250 grammi di farina di Quarantino integrale
300 grammi di Puzzone di Moena

Procedimento:

Portate ad ebollizione un litro di acqua con 20 grammi di sale;
Versate a pioggia la farina di Quarantino e portate a cottura per almeno 30 minuti.
Quando la polenta sarà pronta scaldare una pentola antiaderente e fate fondere il Puzzone di Moena (Attenzione a non bruciarlo!).
Versate la polenta sul tagliere, tagliatene tre fette, mettetele nel piatto e versateci sopra il formaggio fuso.
Vi consigliamo di accompagnare il tutto con una buona birra belga doppio malto artigianale multi cereale.

Trattoria "La Rosa rossa"
loc. Monticelli d'Oglio
Verolavecchia (Bs) - Tel. 030 931280



Gnocchi di polenta marmorizzati, con funghi e scaglie di pecorino

Ingredienti per 4 persone.

Impasto gnocchi:

400 gr polenta del giorno prima di mais Quarantino

150 gr farina tipo 00'

100 gr formaggio grana

1 uovo

Mezza bustina di nero di seppia

Sugo ai funghi:

100 gr funghi freschi misti

1 spicchio d'aglio in camicia

Prezzemolo tritato q.b.

Mezzo bicchiere di vino bianco

Brodo vegetale q.b.

Olio e sale q.b.

Pecorino stagionato

Preparazione:

Prendete la polenta fredda, passatela allo schiacciap patate. Impastate con del formaggio grana, l'uovo, la farina e aggiungete il sale. Prendete una piccola parte di impasto (un terzo circa) e aggiungetevi il nero di seppia per rendere l'impasto scuro. Spezzettate il tutto in piccole parti e amalgamate i 2 impasti bianco e nero in poco tempo. Formate con l'impasto ottenuto dei cordoni e tagliateli per formare i classici gnocchi.

Preparate il condimento prendendo il misto di funghi lavati e tagliati a pezzetti. Scaldate un filo d'olio in una pentola con lo spicchio d'aglio in camicia. Versate i funghi e fateli rosolare per circa 5 minuti. Bagnate con il vino bianco e del brodo. A fine cottura prendete una piccola parte dei funghi, frullatela e riversatela nel sugo per renderlo cremoso.

Preparate gli gnocchi facendoli cuocere in acqua bollente salata. Una volta a galla versateli in padella con il sugo e fateli saltare. Infine aggiungete del prezzemolo tritato e regolate di sale.

Servite gli gnocchi ben caldi con le scaglie di pecorino stagionat

**Ristorante "Locomotiv" - via Cascinetto Brevi, 5-7
Cividate al Piano (Bg) - Tel. 0363 97034**



L'oca nell'ula e polenta di Quarantino

Ingredienti:

Un'oca di circa 4/5kg

3kg di burro, (a piacere 1 kg di songina di maiale)

erbe aromatiche:

salvia q.b

rosmarino q.b

maggiorana q.b

timo. sale q.b.

Procedimento:

Dopo aver spennato, pulito dalle interiora e tagliato a pezzi l'oca si mette a cuocere

in una pentola capiente con tutti gli aromi, il burro, il sale a fuoco moderato per circa 2 ore e mezza

anche tre, (dipende dalla consistenza della carne).

Si lascia raffreddare e si mette a dimora in terrine di coccio coperta dall'intingolo di cottura.

Si può mangiare fredda, messa sulla polenta calda per sciogliere l'intingolo di conservazione, oppure riscaldata.

**Osteria "Finiletti" - via Finiletti, 32
Pumenengo (Bg) - Tel. 0363 994527**



“Pane giallo”

ovvero

Pane Rustico con Farina di Mais Quarantino

Ingredienti:

300 g farina bianca 0
50 g nocciole sgusciate
150 g farina gialla bramata
50 g gherigli di noci
1 1/2 bicchieri acqua tiepida
miele di castagno
3 cucchiari di olio di semi
1/2 cucchiaino zucchero
1 tuorlo d' uovo
25 g lievito di birra
semi di sesamo o papavero
1 pizzico di sale
semi di finocchio

Procedimento:

Mescolate farina gialla e farina bianca. Aggiungete, un pizzico di sale ed il lievito sciolto nell'acqua tiepida con lo zucchero. Lavorate con cura tutti gli ingredienti aggiungendo poco alla volta l'olio, finchè l'impasto si stacca dalle mani e diventa morbido. Formate una palla, incidete l'impasto con taglio a croce e mettetelo in una terrina. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare l'impasto per circa un'ora in un luogo tiepido e buio. Trasferitelo sul piano da lavoro infarinato.

Dividete l'impasto in due quantità per preparare :

il Pane Rustico Semplice

ed il Pane Rustico alla Frutta Secca

Agriturismo “La Colombara”

C.na Colombara, 4

Bordolano (Cr) - Tel. 0372 95989



Pane Rustico Semplice

Procedimento:

Unite semi di sesamo e di finocchio (tenete due cucchiari da parte) e continuate ad impastare fino a che il composto è elastico.

Formate una pagnotta. Lasciate riposare per 30 minuti.

Cospargete la superficie con tuorlo d'uovo e semi di sesamo o di papavero.



Pane Rustico alla Frutta Secca

Procedimento:

Unite quasi tutta la frutta secca tritata (tenete due cucchiari da parte) e continuate ad impastare fino a che il composto è elastico. Mettete l'impasto in uno stampo da plumcake

Lasciate riposare per 30 minuti.

Spennellate la superficie con il miele e distribuiteci sopra la frutta secca rimasta.

Cottura:

Inserite nel forno preriscaldato a 220 gradi per 20 minuti, quindi abbassate la temperatura a 190 ° per circa 10 minuti, infine portate la temperatura a 180 ° e cuocete ancora per 10 minuti.



Butoon de' Paiass con polenta di mais Quarantino

Ingredienti:

4 grosse cipolle
2 spicchi di aglio
mezzo bicchiere di olio
1 bottiglia pomodoro passata rustica
6 salamelle fresche o salame fresco
1 dado
pizzico di sale e pepe

Procedimento:

Tagliare le cipolle non troppo sottili, e l'aglio a pezzi mettere a soffriggere con l'olio in un tegame abbastanza largo.

Quando le cipolle saranno appena dorate aggiungere il pomodoro, il dado, il pepe, il sale, far cuocere bene per 20 minuti circa, aggiungere le salamelle o il salame tagliato di traverso alte circa cm.1,7 far cuocere il tutto per mezzora circa.

I buton de' paiass" sono pronti, con polenta fresca ed un buon lambrusco mantovano.

Agriturismo "Colombarotto"
via Alfiano Nuovo, 1
Corte de' Frati (Cr) - Tel. 0372 921556



Lasagne

Ingredienti:

Per la pasta:

1/2 kg farina di mais Quarantino,

1/2 kg farina 00

2 uova

8 tuorli

acqua qb

Per il ripieno:

Funghi trifolati con salsiccia

Grana Padano

Per la besciamella:

1 L di latte intero

60 gr di burro

80 gr di farina 00

noce moscata e sale qb

Sugo Prendete i funghi, togliete la terra con un canovaccio umido e tagliateli a fettine abbastanza sottili. Metteteli a saltare in una padella con un cucchiaino di olio e lasciateli cuocere fino a che tutta l'acqua che rilasceranno sarà evaporata. Aprite le salsicce tenendo solo la carne e fatele a pezzettini. Mettetela in padella e lasciatele rosolare un pochino, aggiungete la passata di pomodoro, i funghi e lasciate cuocere una decina di minuti.

Besciamella In una casseruola fate sciogliere il burro ed amalgamatevi bene la farina. A questo punto diluite il tutto con il latte che avrete precedentemente scaldato senza però fargli raggiungere il bollore, fate addensare e unite sale e noce moscata qb.

Pasta si dispone la farina setacciata sul piano di cucina a forma di fontanella e, al centro, si uniscono le uova che pian piano, con l'aiuto di una forchetta, si amalgameranno con la farina. Si comincia poi a lavorare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido e ben elastico.

Si divide la pasta in tante parti quante sono le sfoglie che desiderate ottenere e, con il matterello, si stende ciascuna di queste parti fino ad ottenere una sfoglia molto sottile e lasciate ad asciugare per circa due ore.

Per la cottura si adopera una casseruola ben capiente con abbondante acqua salata. Estraiete le lasagne dall'acqua con l'aiuto di un colino e disponetele su una tovaglia di tela. Nella teglia "da forno" versate qualche cucchiainata di besciamella sistemate uno strato di Lasagne, condite con ragù, cucchiaino di grana e ancora lasagne, ragù e così via.

"Punto e Pasta" di E. Lazzaroni

via Matteotti, 48 Corte de Cortesi con Cignone (Cr)

Tel. 0372 925042



Stracotto di bue al barolo con polenta di mais Quarantino

Ingredienti:

1 kg. di manzo (possibilmente cappello del prete)
Salvia ,aglio ,Cipolla ,Sedano
Farina , Vino barolo, olio d'oliva, burro
Noce moscata, cannella, una foglia di alloro
Sale e pepe.

Procedimento:

Preparate legato il pezzo di carne. Infarinatelo e , in un tegame da forno, frigate con poco burro ,aglio e prezzemolo. Versate mezzo bicchiere di olio d' oliva e adagiate delicatamente la carne rosolandola da tutte le parti prima di aggiungere il resto delle verdure. Soffriggete un poco poi versate il vino lentamente ,senza raffreddare la carne.

Quando tutto sarà in ebollizione,grattate poca noce moscata ed un pizzico di cannella,la foglia di alloro , un pizzico di sale e pepe o peperoncino . Formate un coperchio con della stagnola e mettete in forno a temperatura di 160 °. per 60 minuti e altrettanti a 140°.

Controllate durante questo tempo,roteando poco alla volta evitando che si attacchi sul fondo . (se dovesse succedere, cambiate subito il tegame senza grattare il fondo) e continuate la cottura.

A questo punto , togliete la carne la tegame . Passate le verdure ,creando un sughetto bello denso. Affettate lo stracotto e versategli sopra il tutto .

Con questo piatto , una bella polentina , non guasterebbe e del vino corposo rosso.

Ristorante "Le lame"
via Brescia, 23 - Soncino (Cr)
Tel. 0374 85797



Torta di fichi secchi

Ingredienti (per 6 persone):

Fichi secchi	100 g
Farina bianca	200 g
Farina gialla finissima di mais Quarantino	100 g
Zucchero	100 g
Burro	100 g
Uova	2
Uvetta	50 g
Latte	1/2 bicchiere
Lievito	1 bustina
Burro per lo stampo	

Procedimento:

Sbattere in una terrina il burro morbido con lo zucchero, unire le uova e le farine e mescolare energicamente; da ultimo unire i fichi tritati finemente e l'uvetta. Impastare gli ingredienti per 5 minuti, poi incorporare il lievito sciolto nel latte, mescolando bene. Imburrare una tortiera di 20 cm di diametro, versarvi il composto e passare in forno a 190° per 35 minuti. Fare leggermente intiepidire il dolce poi sfornarlo su una griglia e lasciarlo raffreddare completamente prima di servire.

***“Panificio Guarischi Giuseppe”
via dell'Artigianato, 16
Soncino (Cr) - Tel. 0374 84121***



SEDE LEGALE AMMINISTRATIVA

Pizza Garibaldi, 15 - 25034 Orzinuovi (BS)

Tel. 030 9942033 - Fax. 030 9946564

info@parcooglionord.it

CENTRO EDUCATIVO CULTURALE

Via Cattaneo, 1 - 26029 Soncino (CR)

Tel. 0374 837067 - Fax. 0374 838630

cultura@parcooglionord.it

educazione@parcooglionord.it

SEDE VIGILANZA ECOLOGICA

Via Madonna di Loreto sn

c/o Mulino di Basso

24050 Torre Pallavicina (BG)

Tel. 0363 996556 - Fax 0363 996063

parcooglionord.gv@virgilio.it

www.parcooglionord.it