

# QUUBI



IL FORMAGGIO  
E LE SUE ETICHETTE

CHEF LUCA VERITTI

FIERA REGIONALE  
DEI VINI DI BUTTRIO

ODE ALLA LUBIANSKA

CANTINE APERTE

Mensile di gusto e buongusto nell'europa | MAGGIO 2024 | euro 3,00 Poste italiane s.p.a.  
Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 convertito in Legge 27/02/2004 n. 46 art. 1 comma 1, NE/UD



# SAY CHEESE

I NOSTRI FORMAGGI - LE BOTTEGHE - LE STORIE

## HOTEL VILLA FIESOLE VILLA DI CHARME VISTA PANORAMICA E RISTORANTE GOURMET

Hotel Villa Fiesole è un boutique hotel 4\* sulle colline toscane, dove l'edificio principale, originariamente una serra utilizzata dai monaci del vicino monastero, oggi ospita la reception, le camere panoramiche e il ristorante.

Passando dal giardino in stile italiano, si arriva alla villa ottocentesca, con terrazzo o patio privato, soffitti affrescati, pavimenti in parquet o cotto. Un'atmosfera sospesa

nel tempo regala l'emozione tutta fiorentina di un soggiorno in una dimora signorile e al tempo stesso intima e familiare. La proposta gastronomica del Ristorante "Serrae di Villa Fiesole con splendida terrazza è firmata dallo chef Antonello Sardi, che vanta diversi riconoscimenti tra cui due volte la stella Michelin e la stella Verde Michelin per una cucina sostenibile.

L'hotel è pet friendly, accoglie gli animali domestici di piccola e media taglia senza alcun costo aggiuntivo e dispone di un parcheggio privato. Hotel Villa Fiesole fa parte del gruppo FH55, gruppo alberghiero fondato nel 1955 da Dino In-

nocenti, pioniere nel settore dell'hôtellerie.

L'intero progetto, di identità visive e gastronomico, verte attorno all'elemento botanico. La sala, intima, con soli 9 tavoli e cucina a vista, si articola attorno a una "parete-serra".

L'Executive chef Antonello Sardi ha una profonda conoscenza del territorio e delle materie prime locali abbinata all'uso di ingredienti autoprodotti.

La Carta di "Serrae di Villa Fiesole" valorizza le erbe fresche del giardino botanico ed è una celebrazione del territorio e dell'elemento naturale, come esplicitato nella descrizione del menù degustazione "Attualità" da 5 portate: «L'arte del saper fare dei nostri coltivatori e allevatori».

Troviamo piatti come Zucchine alla scapece, pecorino fondente, mandorle e acqua di pomodoro; Salmirino del Casentino, levistico, aneto e uova di salmone selvaggio; Tagliatelle all'uovo fatte in casa, agnello al forno, fave di cacao, alloro e agrumi. Car-

ciofo violetto biologico alla brace, caprino, anacardi e carpione.

Lo chef ci ha regalato la sua ricetta di Risotto ai Carciofi. Scopritela in dettaglio nelle pagine seguenti.



# RISOTTO AI CARCIOFI VIOLETTI FONDUTA DI PECORINO, PERLE DI RAPA

La ricetta ci è stata donata dallo chef Antonello Sardi del Ristorante Serrae di Villa Fiesole, dell'Hotel Villa Fiesole, boutique hotel 4\* sulle colline toscane.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- \* 240 g di riso
- \* brodo vegetale per il risotto
- \* 4 carciofi
- \* 100 ml di panna fresca
- \* 130 g di burro
- \* 100 g di parmigiano
- \* 20 g di succo di limone
- \* 100 g di fonduta di pecorino
- \* 20 g di estratto di rapa rossa
- \* 20 pz di parisienne di rapa rossa
- \* olio evo
- \* fiori eduli

## FATE COSÌ

**Per la crema:** Pulite 4 carciofi e tagliateli fini, saltateli in padella con olio evo e bagnate con acqua finché saranno morbidi, poi frullate fino a ottenere una crema.

**Per La Fonduta:** Portate a ebollizione 100ml di panna fresca, spegnete il fuoco, aggiungete il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e mescolate con una frusta fino a che il composto diventa liscio. Tenete da parte.

**Per l'estratto di rapa rossa:** Tagliate 4 rape a dadini e passatele nell'estrattore. Tenete il succo da parte. Con una parisienne estraete da una rapa cruda piccole perle di polpa e sbollentatele, poi raffreddatele in acqua e ghiaccio.

### Ultimi Passaggi

Tostate il riso, sfumate con brodo vegetale e cuocete per 20 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete parmigiano, burro, la crema di carciofi, la fonduta e poco succo di limone.

Impiattate con gocce di estratto e perle di rapa rossa, gocce di fonduta di parmigiano. Rifinite con i fiori edibili.

PARISIENNE

Il termine francese indica uno scavino di pochi millimetri. Serve per scavare alimenti morbidi come meloni, melanzane, rape ricavandone delle palline chiamate perle.

FONDUTA

La fondue è uno dei piatti nazionali e tipici della Svizzera che prevede di fondere il formaggio con regole precise. Ora il termine fonduta è usato per indicare che si fonde del formaggio da usare come salsa o mantecatura.

**QUANTOBASTA**  
**Maggio 2024**

QUANTO BASTA | qb

