

# *le zuppe d'inverno*

---

*dieci modi di prepararle*



*Blandine de Mareuil*

Guido Tommasi Editore

Disegni di Emmanuèle Danger

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2002

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

# Premessa

*Un giorno, ho smesso di dipingere e ho cominciato a preparare zuppe...*

*Davanti al piano di lavoro provo quella stessa sensazione di libertà che provavo di fronte alla tela bianca.*

*L'ispirazione mi viene passeggiando al mercato. Le spezie e le erbe diventano la mia tavolozza.*

*Brodo, crema, minestra, vellutata, consommé... la zuppa è proprio una "vecchia conoscenza": dalla brodaglia trasparente servita ai soldati del reggimento alle ricche minestre del banchetto del Camp du Drap d'or, il ventaglio delle possibilità è davvero ampio. È considerata un piatto povero e nutriente ma allo stesso tempo anche un cibo da ricchi, e infatti molti tra questi non hanno disdegnato di legarvi il proprio nome, come Condé e Polignac.*

*Non c'è paese né regione che non abbia la sua specialità e ci sono anche quelli che, come i tibetani, hanno eletto la zuppa a nutrimento quasi esclusivo, mangiandone tante ciotole al giorno quante se ne possono permettere.*

*La zuppa è una meravigliosa occasione di sperimentare sapori nuovi, di mescolare profumi, di riscoprire verdure dimenticate, di giocare con le sfumature, i contrasti, di dare vita a creazioni inedite, dosando con cura gli ingredienti.*

*E così la più semplice e veloce delle preparazioni può eguagliare in piacere le ricette più sofisticate.*

*Lasciatevi sorprendere dal sottile aroma del brodo di carne e verdure che cuoce lentamente o dal gusto pieno di una zuppa riscaldata il giorno dopo.*

*Godetevi il piacere conviviale di sedervi vicino al fuoco, intorno a una zuppiera fumante...*

*Il poter scegliere al mercato tra fantastica una varietà di aromi provenienti da tutto il mondo è un lusso dell'epoca in cui viviamo.*

*Si dice che il viaggio cominci nel piatto.*

*A volte può cominciare anche nella scodella!*

*Blandine de Mareuil*

*Ringrazio tutti quelli che hanno partecipato alla realizzazione di questo progetto e in particolare David, Joëlle, Maricha, Noël e Pierre.*

# 10 modi



Queste ricette sono per sei persone, eccetto “Radici e tartufi” e “Trio di cipolle”. Le ho ordinate in base alla rapidità di esecuzione.

*Una minestra antichissima*  
(zucca)

*Passando dalla Bretagna*  
(carciofi, carote)

*Mondiamo le lenticchie*  
(lenticchie rosse)

*Dolce-amaro*  
(rape, mele)

*La zuppa di monsieur Seguin*  
(formaggio di capra, foglie di carote)

*Come a Java*  
(melanzana, erba limoncina)

*Radici e tartufi*  
(sedano rapa, topinambur, tartufi)

*La cavolozza*  
(cavolo verde, cozze)

*Trio di cipolle*  
(cipolle rosse, bianche, bionde)

*L'harira di Maricha*  
(manzo, agnello, verdure, spezie)



*il tocco dello chef Michel Porfido*

## UNA MINESTRA ANTICHISSIMA 1

---

- 500 g di zucca
- 1 patata
- 1 l di latte fresco intero
- 1 cucchiaio abbondante di grasso d'oca
- sale, pepe macinato fresco

Tagliate la zucca a pezzi grossi.

Rosolateli nel grasso d'oca finché non si ammorbidiscono.

Aggiungete il latte, il sale e la patata tagliata a pezzi.

Cuocete a fuoco lento per circa 1 ora.

Frullate tutto fino a ottenere una crema morbida e pepate.

Servite subito.



*Questa minestra può essere servita come piatto unico accompagnata da fettine di pane rustico gratinate con un po' di beaufort o gruyère.*



Guido Tommasi Editore