Cristina Casadei - Nicole Poggi
fotografie di Gianluca "Naphtalina" Camporesi

Un anno in Romagna

Due amiche, cucina, colori e paesaggi

Guido Tommasi Editore

FALL
WINTER
Spring
SUMMER

PREFAZIONE

Iniziamo questo progetto mentre la natura si prepara al letargo, i tempi rallentano e nelle fortunate giornate di sole novembrine, all'imbrunire, il mondo si ammanta d'oro. Nella lentezza dello sguardo gustiamo la bellezza, le armonie delle forme, il rincorrersi dei colori quando sfumano uno dentro l'altro e insieme danno vita ad alchimie sottili, quasi elettriche. È con curiosità che intraprendiamo questo cammino, esplorando la visione estetica della quotidianità: una casa, un territorio, semplici scene di vita, il cibo, la poesia e il rispetto per la bellezza. Talvolta non si pensa a quale privilegio sia avere la possibilità di fermarsi e contemplare ciò che ci sta accanto, annusare l'aria e vivere il succedersi delle stagioni, con la meraviglia che ognuna di esse porta con sé. L'autunno, l'inverno, la primavera, l'estate: potrebbero essere personaggi mitologici che ci incantano con melodie diverse, con luci e colori opposti, ma sempre emozionanti. Vorremmo ogni volta catturare quell'emozione, come cacciatori di improbabili farfalle o trafficanti di sogni. E vorremmo trasmetterla a voi attraverso immagini, parole, profumi e sapori.
Cristina

Un viaggio dei sensi a piedi scalzi tra le pieghe dell'anima di questa Romagna. Occhi curiosi, mani pronte a sporcarsi, bocca e papille gustative impazienti di celebrare i dettagli del quotidiano. Profumi di stagione, tanti, e talvolta anche il sentore di qualcosa di non percettibile se non dal cuore. Il mio percorso inizia da qui, da casa mia, la Romagna. Ho iniziato a viaggiare molto presto, fintanto che i viaggi hanno cominciato ad accumularsi e stiparsi dentro di me, disegnando la mia personale mappa, colorandone e allargandone la superficie. Non è una questione di numero, ma di quanto siamo aperti e ricettivi verso ciò che troviamo sul nostro cammino. Solo così i passi, gli odori, i sapori, gli sguardi, i volti, i suoni possono entrare a far parte delle nostre storie e arricchire il nostro vissuto con scorci e slanci nuovi. Il primo sapore rimasto intatto che mette al riparo la mia barchetta dal vento e dai fusi orari viene proprio da qui, da questa terra. Lasciatevi conquistare, innamoratevi e perdetevi. La curiosità sprona, la voglia di divertirsi spesso è il modo più serio per conoscere qualcosa di nuovo. Partite leggeri: l'assenza di filtri e aspettative eleva l'esperienza. Armatevi dei sensi, i nostri migliori compagni di avventura, e fatevi condurre dai colori e dal viaggio.
Nicole

Mi sono buttato in questa avventura con le idee un po' confuse. Non mi era ben chiaro come poter fare confluire armoniosamente i differenti mondi che ciascuno di noi portava con sé, i nostri diversi background e le nostre esperienze. Raccontare il territorio in cui viviamo, parlando di cucina e di amicizia, partendo da una casa e dai suoi spazi. Davvero tutto questo poteva stare insieme? Non ero poi certo che fotografare i luoghi che ho visto e frequentato a lungo potesse essere uno stimolo sufficiente. Ho deciso che la risposta ai dubbi doveva arrivare in maniera empirica, sperimentando, cominciando a scattare, dando una base pratica e solida alle nostre idee ancora per aria. Così siamo partiti: un incontro dopo l'altro, uno scatto dopo l'altro, un'idea dalla quale ne nascevano altre tre, anche grazie all'energia e all'entusiasmo che mi regalavano Cristina e Nicole. La "nostra" casa ci ha fatto da nido, è stata la base di escursioni e ricette, ogni angolo è stato fonte di ispirazione. Ho anche compreso che i luoghi si vestono con lo sguardo che decidiamo di regalargli: ciò che ci sta vicino ci può rivelare aspetti sconosciuti e bellissimi, basta liberarsi del proprio vissuto e aspettare di sorprendersi, come i bambini.
Gianluca

Oggi ho voglia di caldo e di semplicità, quindi
preparo un amalgama speciale, che si può creare
solo sotto il cielo d'autunno. Faccio incontrare
carattere e morbidezza, un sapore intenso e una
consistenza gentile.

Sulla tavola: porcini freschi e un po' di tartufo bianco di Dovadola.

SEPPIE E PISELLI

Per 6 persone:

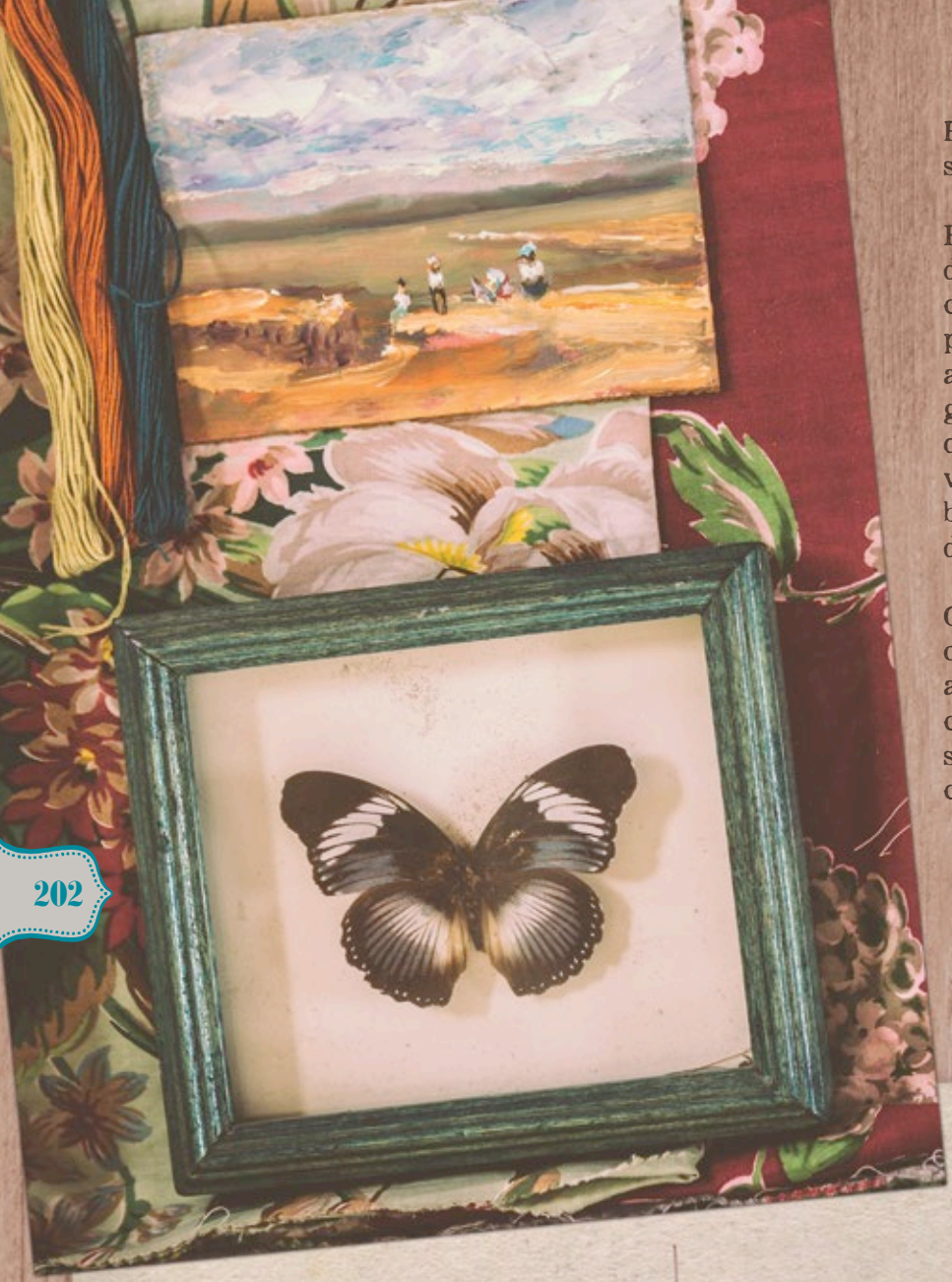
Seppie fresche	1 kg	400 g	Piselli sgranati
Cipolla	1	2 spicchi	Aglio
Passata di pomodoro	200 ml	2 cucchiai	Olio extravergine d'oliva
Peperoncino	1 pizzico	1 pizzico	Sale

Per prima cosa, pulite le seppie, lavatele sotto l'acqua corrente e tagliatele a striscioline.

Dopo aver mondato la cipolla, tritatela grossolanamente e fatela appassire in un tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio interi. Unite le seppie e cuocetele per una decina di minuti. Aggiungete poi i piselli, la passata di pomodoro fatta in casa, il peperoncino e il sale e coprite d'acqua a filo.

Cuocete le seppie e i piselli nel tegame coperto per circa un'ora. Nel frattempo le nostre parole sfociano in un collage di ritagli di giornale: le idee prendono forma!

È ora di nutrire corpo e mente e saziare l'appetito, così tagliamo il pane di grano Senatore Cappelli in belle fette grosse e ci sediamo a tavola, impazienti di assaporare questo semplice e buonissimo piatto.



Fiori in quantità, è la loro stagione!

Brillano acerbi, ancora in divenire. Li raccolgo nei campi e in giardino: iris, peonie, rose, pervinche, anemoni, tulipani, ginestre, agapantus, ortensie, papaveri, viburni, lillà... E se non bastasse, un bel giro dal fiorista di fiducia.

Colori vivi, palpabili, quasi di tessuto; provo a riprodurli, tento di catturare le sottili sfumature: è un gioco che non finisce mai.

germoglio
glicine
giunchiglia

ortensia
geranio

REMETTE
10
SIZE
SMALL
BIG
COLOURS

FOCACCIA ALLE CIPOLLE

Per 6 persone:

Per la pasta:

Farina manitoba	500 g
Sale fino	15 g
Lievito di birra	12,5 g
Acqua	250 ml
Zucchero	10 g
Olio extravergine d'oliva	50 g

Per la copertura:

2	Cipolle bianche
2 cucchiai	Olio extravergine d'oliva
	Sale e pepe

Mettete la farina in una terrina, aggiungete il sale e mescolate bene. Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciate riposare per 10 minuti. Aggiungete quindi alla farina l'acqua con il lievito e l'olio. Impastate amalgamando bene gli ingredienti; formate una palla morbida che riporrete in una ciotola ben infarinata e coprirete con uno strofinaccio. Fate lievitare per un'ora in un luogo caldo.

In una padella mettete l'olio, le cipolle tagliate finemente e lasciate appassire a fiamma bassa; aggiungete poi un mestolo d'acqua, un pizzico di sale, una macinata di pepe e cuocete per circa 10 minuti. Dopo il tempo indicato, riprendete l'impasto e rilavoratelo brevemente.

Ungete di olio una teglia, disponeteci l'impasto e stendetelo accuratamente con le mani. Distribuite sulla superficie le cipolle ben scolate, condite con un po' di pepe e un filo di olio, poi lasciate lievitare un'altra ora, sempre ben coperto. Scaldate infine il forno a 180°C, infornate e cuocete per 20 minuti circa. Servite la focaccia bella calda, tagliata a fette, con affettati, formaggi, composte di frutta e noci.

Indice

AUTUNNO 6

Biscotti caserecci 13
Vellutata di funghi porcini, tartufo bianco di Dovadola e il suo crostone 20
Agnello con prugne e scalogni 30
Tortelli nella lastra 36
Torta di mele rustica 62
Castagnaccio 65
La composta di cachi 65
Tagliata marinata al sale dolce di Cervia e sangiovese 71
Olio aromatizzato allo scalogno 71
Risotto alla zucca, caffè e castagne 78
Savòr 83

INVERNO 88

Insalata colorata 104
Polpettine di carne 107
Basotti al forno 108
Panettone all'uvetta di sangiovese 112
Fichi caramellati 120
Mousse di faraona 124
Sfoglia romagnola 128
Cappelletti romagnoli 133
Coniglio arrosto con olive e peperoni 138
Tortelli burro e salvia con semi di papavero 140
Pesche ripiene 144
Crema gialla & crema al cioccolato 146
Crema all'albana 146

PRIMAVERA 160

Triglie agli agrumi e coriandoli di frutta 168
Tanti estratti colorati 175
Insalatina di "lischi", lamelle di noci croccanti e riduzione di aceto balsamico 178
Fave, formaggio di fossa, prezzemolo e pepe rosa 178
Torciglioni di farro e segale ai semi 179

Seppie e piselli 200
Gnocchi di patate viola con calamari e stridoli 207
Passatelli al sugo di scorfano, poveracce e pesto leggero 216
Gelato alla vaniglia 224
Raw & vegan ice cream 224
La più dolce del reame 227

ESTATE 232

Sushi di verdure e formaggi 235
Fiori di fichi e crudo di parma 245
Zucchine e cipolle ripiene alla mia maniera 245
Piadina romagnola 250
Hamburger di tonno fresco, olive e fiori di zucca fritti 252
Hamburger a due piani di manzo, cipolla di Tropea caramellata,
squacquerone ed erbe aromatiche 253
Tagliatelle al ragù di stridoli e pancetta 257
Fricandò 261
Poveracce alla marinara 267
Una merenda contadina: pane, ricotta e cacao 269
Scroccadenti 269
Brodetto di pesce 278
Fajitas di cipolla, fagioli neri, crema di avocado e gamberetti 289
Spiedini di sarda al saor 291
Panzanella 295
Rotolo di piadina di farro, polpette di legumi, rucola e crema di melanzane 297
Focaccia alle cipolle 303
Mousse di yogurt e frutti della passione con coulis di lamponi 307
Torta di albicocche 309
Pesche marinate nell'albana 309

Indice alfabetico

Agnello con prugne e scalogni 30

Basotti al forno 108
Biscotti caserecci 13
Brodetto di pesce 278

Cappelletti romagnoli 133
Castagnaccio 65
Coniglio arrosto con olive e peperoni 138
Crema all'albana 146
Crema gialla & crema al cioccolato 146

Fajitas di cipolla, fagioli neri, crema di avocado e gamberetti 289
Fave, formaggio di fossa, prezzemolo e pepe rosa 178
Fichi caramellati 120
Fiori di fichi e crudo di parma 245
Focaccia alle cipolle 303
Fricandò 261

Gelato alla vaniglia 224
Gnocchi di patate viola con calamari e stridoli 207

Hamburger a due piani di manzo, cipolla di Tropea caramellata,
squacquerone ed erbe aromatiche 253
Hamburger di tonno fresco, olive e fiori di zucca fritti 252

Insalata colorata 104
Insalatina di "lischi", lamelle di noci croccanti e riduzione di aceto balsamico 178

La composta di cachi 65
La più dolce del reame 227

Mousse di faraona 124
Mousse di yogurt e frutti della passione con coulis di lamponi 307

Olio aromatizzato allo scalogno 71

Panettone all'uvetta di sangiovese 112
Panzanella 295
Passatelli al sugo di scorfano, poveracce e pesto leggero 216

Pesche marinate nell'albana 309
Pesche ripiene 144
Piadina romagnola 250
Polpettine di carne 107
Poveracce alla marinara 267

Raw & vegan ice-cream 224
Risotto alla zucca, caffè e castagne 78
Rotolo di piadina di farro, polpette di legumi, rucola e crema di melanzane 297

Savòr 83
Scroccadenti 269
Seppie e piselli 200
Sfoglia romagnola 128
Spiedini di sarda al saor 291
Sushi di verdure e formaggi 235

Tagliata marinata al sale dolce di Cervia e sangiovese 71
Tagliatelle al ragù di stridoli e pancetta 257
Tanti estratti colorati 175
Torciglioni di farro e segale ai semi 179
Torta di albicocche 309
Torta di mele rustica 62
Tortelli burro e salvia con semi di papavero 140
Tortelli nella lastra 36
Triglie agli agrumi e coriandoli di frutta 168

Una merenda contadina: pane, ricotta e cacao 269

Vellutata di funghi porcini, tartufo bianco di Dovadola e il suo crostone 20

Zucchine e cipolle ripiene alla mia maniera 245

La storia di due amiche che condividono il gusto per le cose belle, per i dettagli del quotidiano, e condiscono il cammino insieme con ingredienti, parole, sensazioni e immagini. Un fotografo ne raccoglie le emozioni e le traduce in scatti, in quadri suggestivi, così vividi e reali che invitano a perdercisi dentro.

Il racconto di un anno che esplora la Romagna con una nuova prospettiva; una poesia visiva alla scoperta delle bellezze, vicine e quotidiane, che offre questa terra.

Il viaggio nelle quattro stagioni di un territorio, ognuna delle quali è presentata con una palette di colori che ne incarna l'essenza: un file-rouge cromatico che trova declinazione nelle ricette e nei prodotti locali di stagione, negli spazi interni di una casa, negli scorci di itinerari locali, in tessuti e materiali che vanno a sollecitare il risveglio di tutti e cinque i sensi.

Guido Tommasi Editore
www.guidotommasi.it

28,00 € IVA inclusa
ISBN: 978 88 67530 953
9 788867 530953