

Il venerdì: Cucina A Sud + La Città € 1,50 - Cucina A Sud + Metropolis (solo provincia di Napoli e Scafati) € 1,30 - Gli altri giorni solo Cucina A Sud € 0,50

ISSN 1121-9971



# CUCINA A SUD

N° 37  
€ 0,50

Anno 2 Numero 37 del 18/01/2019

La suggestiva  
Notte dei Falò a Nusco



Geloni, non vi temo



## Il maiale Un rito senza tempo



Tendenze vegane



L'antica Torzella Vesuviana



Anna e Claudio:  
un binomio di sapori



# Anna e Claudio

## Un amore fatto di lievito, farina e dolci

di Francesca Faratro

**Anna e Claudio**, sembrerebbe l'inizio di una canzone di Lucio Dalla ma non lo è.

È la storia di due innamorati che ogni giorno mescolano il loro amore a quello per la cucina.

Una vita di condivisione fatta di spazi, sorrisi, carezze, ingredienti e Costa d'Amalfi.

Lui è **Claudio Criscuolo, amante e cultore della pizza**, il patrimonio mondiale lavorato a mano con acqua, sale, farina, lievito. Al suo fianco c'è **Anna Tagliafierro**, sua compagna di vita e **pasticciera** sognatrice che affianca alle pizze di Claudio i suoi dolci creati con prodotti del territorio. Insieme sviluppano il loro progetto senza mai lasciarsi la mano e custodendo, con meticolosa attenzione, un lievito naturale del 1996 dal quale vengono fuori preparazioni gustose e sane.

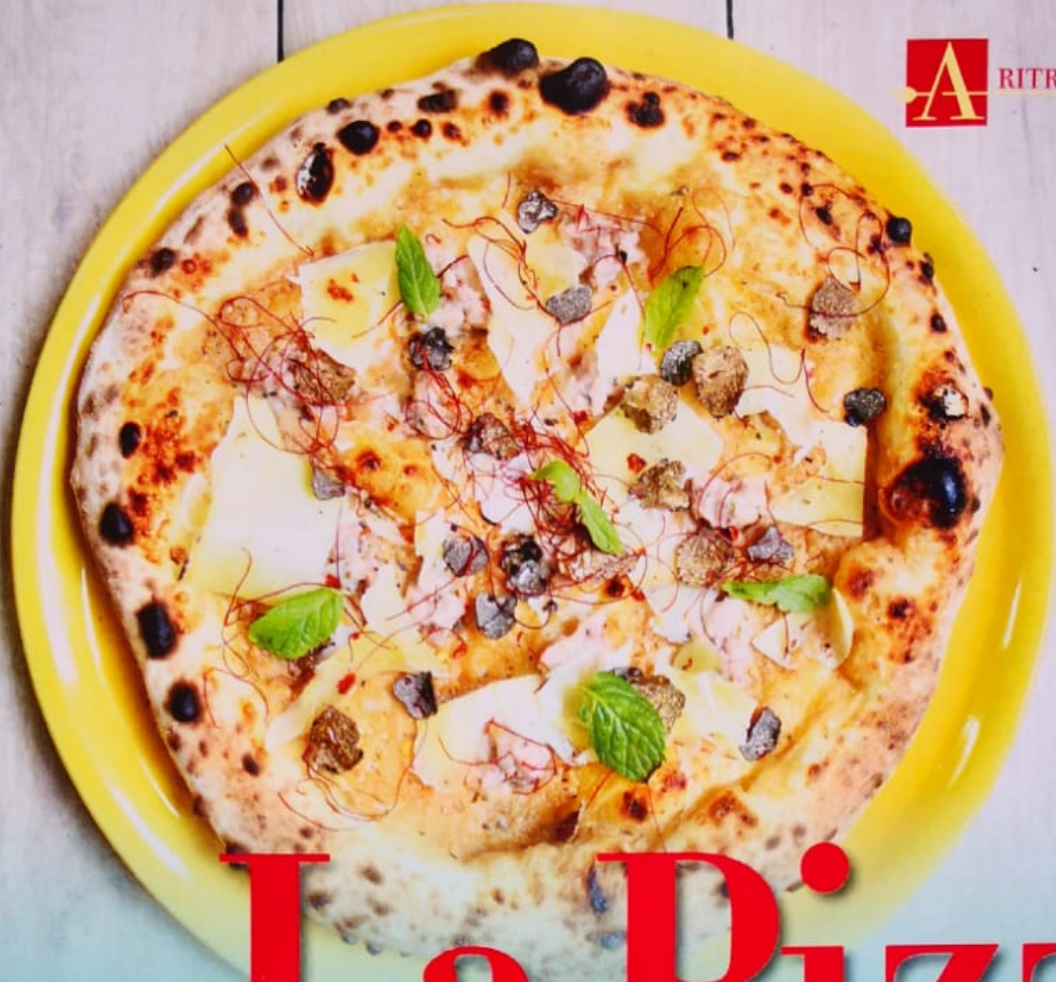
**La salubrità insegue il loro concetto di cucina**, con il fine

di creare un prodotto che faccia bene all'organismo e che appaghi anche il gusto e la vista. Le loro ricette sono caratterizzate da materie prime genuine, quelle che si coltivano direttamente nell'azienda agricola di loro proprietà. Il tempo libero è quasi un tabù e, per seguire la "filiere", anche il lavoro durante la notte diventa necessario.

Il tempo per la vita privata si cela fra le ore di lavoro, intenso e sacrificante per una giovane coppia d'innamorati. A tenerli legati, però, è proprio la passione comune.

Insieme si confrontano, si consigliano e portano avanti i concetti di **una cucina sviluppata sul km 0** e sulla proposta di cibi che, pur partendo dalla tradizione, si rinnovano costantemente grazie alla tecnica.

Sorridono, si sfidano e, sicuramente, fra una pizza ed un dolce, alimentano l'amore, quello tenuto vivo grazie anche alla cucina, il loro dono più prezioso!



# La Pizza Inverno

di Claudio Criscuolo

## Procedimento

Preparare il lievito con 50 g di semola, 50 g di farina di tipo 1, 80 g di acqua, 1/2 g di lievito di birra (o 15 g di lievito madre). Impastare con un cucchiaino di legno in un bicchiere alto e coprire con la pellicola, forandola leggermente. Lasciar riposare per 8 ore.

In una ciotola versare la restante farina e l'altro mezzo grammo di lievito di birra (oppure 15 g di lievito madre). Incorporare i 3/4 dell'acqua rimanente, (conservandone 100 g), inserire il lievito ed impastare. Aggiungere il sale e continuare a lavorare con le mani, unendo l'olio e la restante acqua conservata in precedenza. Impastare e lasciar riposare la massa per 10 minuti, coperta da un recipiente. Trascorso il tempo, stendere leggermente sul banco e ripiegarla su sé stessa. Lasciar riposare per 45 minuti.

Creare i panetti e adagiarli in recipienti coperti, ponendoli in frigo per 12 ore. Successivamente passarli a temperatura ambiente per circa 3 ore.

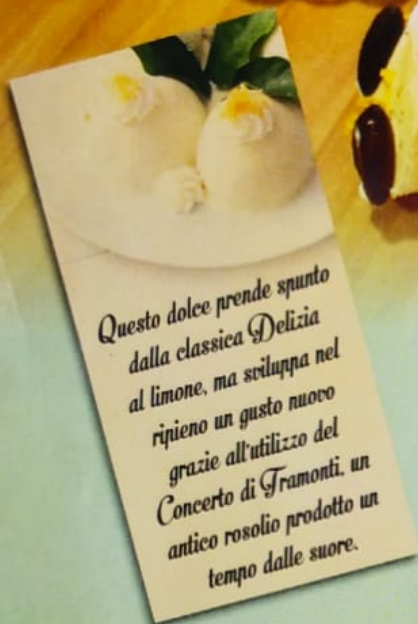
Stendere le pizze, condirle ed infornare a 300° o alla massima potenza in forno preriscaldato. Per la Pizza Inverno, condire con crema di fagioli di Controne, salsiccia di maialino nero casertano, tartufo, fili di peperoncino, scaglie di Pecorino e foglioline di menta.

## Ingredienti Per 6 panetti da 275 g

- 900 g di farina 0
- 50 g di farina tipo 1
- 50 g di semola rimacinata
- 630 g di acqua
- 1 g di lievito di birra oppure 30 g di lievito madre
- 30 g di sale
- 15 g di olio di oliva

### Per il condimento

- Fagioli di Controne
- Salsiccia di maialino nero casertano
- Tartufo
- Fili di peperoncino
- Pecorino a scaglie
- Foglioline di menta



Questo dolce prende spunto dalla classica Delizia al limone, ma sviluppa nel ripieno un gusto nuovo grazie all'utilizzo del Concerto di Framonti, un antico rosolio prodotto un tempo dalle suore.

# Delizia al Concerto

di Anna Tagliaferro

## PREPARAZIONE

Preparare il Pan di Spagna iniziando a preriscaldare il forno a 180°. Montare le uova e il tuorlo con lo zucchero e successivamente inserire la farina e il cacao setacciati, poco per volta. Imburrare gli stampini delle delizie, riempiendoli per 1/4, ed infornare per 10/15 minuti. Intanto preparare la bagna, mescolando il Concerto con l'acqua.

Per la **crema** portare a bollire il latte con la vaniglia ed il cioccolato fondente tritato. Montare tuorli e zucchero, aggiungendo successivamente le polveri, mescolando con una frusta ed evitando i grumi. Lasciar freddare mescolando il composto e infine aggiungere il Concerto.

Per la **copertura** versare in una planetaria mascarpone e zucchero a velo.

Montare il tutto ed unire la panna fino ad ottenere una consistenza semiliquida. Farcire le delizie con la crema al cioccolato e bagnare con la bagna fredda.

Coprire con la crema al mascarpone e decorare con chicchi di caffè al cioccolato, polvere di caffè e una fogliolina di menta.

## INGREDIENTI PER 6 PEZZI

### Per il Pan di Spagna

- 80 g di zucchero
- 2 uova intere + 1 tuorlo
- 10 g di cacao amaro
- 70 g di farina 00

### Per la crema

- 250 g di latte
- 75 g di tuorlo
- 75 g di zucchero
- 18 g di maizena
- 1/4 di bacca di vaniglia
- 50 g di cioccolato fondente
- Concerto

### Per la bagna

- 100 g di acqua
- 25 g di Concerto

### Per la copertura

- 250 g di mascarpone
- 80 g di zucchero a velo
- 400 g di panna per dolci

### Per la decorazione

- Chicchi di caffè al cioccolato
- Polvere di caffè
- Fogliolina di menta