

GENNAIO 2010

PORRO DI CERVERE

Il porro di Cervere si presenta con un fusto sottile, tenero, con una parte bianca anche di 60 cm (dovuta al rincalzo che avviene da settembre in poi), dal sapore dolce, lontano da aglio e cipolla, suoi parenti stretti. Le metodiche di coltivazione sono tramandate da generazioni, difficilmente adattabili alla meccanizzazione, caratterizzate da una forte dose di lavoro manuale che impedisce, di fatto, un aumento della produzione. Giunge a maturazione a fine ottobre e viene commercializzato per tutto l'inverno, normalmente in fasci che vanno dai 4 ai 10 kg. Nel novembre del '96 è nato il Consorzio che appone il marchio per certificarne la provenienza.



Proprietà Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia



Foto G.Zanchi

CREMA DI PORRO CON RISO ROSSO THAI E GAMBERI

RISO THAI ROSSO INTEGRALE

Il riso rosso (hom mali jasmín) cresce in Thailandia nei terreni scarsi d'acqua, ove null'altro cresce. Ha chicco di dimensioni medio lunghe, profumo particolarmente aromatico e si caratterizza per il colore rosso brunito. Ha elevato contenuto nutritivo e caratteristico sapore dolce.

È un riso integrale, dunque ricco di fibre e di sostanze nutritive, una volta cotto, si conserva per più giorni. È ottimo saltato con verdure, spezie e condimenti. Viene coltivato con metodo da agricoltura biologica nelle provincie di Chachoengsao, Chiang Mai nel nord est della Thailandia.



Foto M.Zandonadi

Ingredienti

300 g **porri di Cervere (P.A.T.)**, 200 g riso thai rosso,
12 gamberoni, 50 g panna, olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.

Procedimento: mondare, lavare ed affettare i porri. Scaldare un filo di olio in una padella quindi aggiungere il porro, far rosolare qualche minuto e aggiungere dell'acqua fredda. Far prendere il bollore, incoperchiare, abbassare il fuoco e portare a cottura. Nel frattempo far bollire, per 30/35 minuti, il riso in abbondante acqua bollente salata. Terminata la cottura scolare e mantenere in caldo. Aggiungere la panna ai porri e frullare. Regolare di sale e pepe e mantenere in caldo. Togliere la carapace e il filo nero dai gamberoni, quindi scottarli in una padella con poco olio. Versare la crema nei piatti, aggiungere il riso e guarnire con le code dei gamberoni. Decorare con qualche rondella di porro e ciuffetti di prezzemolo riccio. Terminare con un filo di olio crudo.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"

Via Alassio 20, 10126 Torino Tel 011.6635203 Fax 011.6634660 segreteria@istitutogiolitti.org www.istitutogiolitti.org