

GIUGNO 2010

CILIEGIE DI PECETTO

Pecetto ha assunto vocazione cerasicola, grazie anche alle caratteristiche del terreno e del clima, all'indomani della distruzione delle vigne delle colline torinesi ad opera della fillossera nel 1925. Le cultivar presenti nel territorio di Pecetto si distinguono per i loro sapori, particolarmente dolci, per i colori accesi e per la notevole resistenza allo spacco. Una delle migliori cultivar è la **Galaciu**, un durone che presenta una buccia di colore rosso scuro e polpa croccante. I duroni Galaciu giungono a maturazione a metà giugno. La raccolta viene effettuata a mano e il commercio avviene nelle 24 ore successive alla raccolta.



Foto G.Zanchi

TE' NERO

La pregevolezza del tè (*Camelia sinensis*) dipende da diversi fattori: la varietà della pianta, il metodo di coltivazione usato, l'altitudine, l'età della foglia. Durante la coltivazione non vengono usati pesticidi ma solo fertilizzanti organici.

Il tè nero deve essere lavorato entro sei ore dalla sua raccolta per non farne perdere molte proprietà importanti. Dopo la selezione, esse sono lasciate appassire e fermentare completamente fino a raggiungere il colore brunito, da cui deriva il nome di tè nero.

Questo tè, forte ed aromatico, ha colore dorato intenso e sapore deciso.



Foto M.Zandonadi



Proprietà Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia

TORTINO DI CILIEGIE CON CREMA AL TE' NERO E MIELE

Ingredienti

Per il tortino: 2 uova, 100 g **ciliegie di Precetto (P.A.T.)**, 60 g farina "00", 60 g zucchero, ¼ bustina di lievito;
per la crema: 300 ml latte, 50 g zucchero, 25 g farina "00", 2 tuorli, 2 bustine di tè nero;
per guarnire: **miele di castagno del Piemonte (P.A.T.)**, zucchero a velo.

Procedimento: dividere gli albumi dai tuorli e lavorare questi ultimi con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere gli albumi montati a neve ferma e infine la farina mescolata con il lievito e setacciata. Aggiungere al composto ottenuto le ciliegie (tenendone alcune da parte per la decorazione) precedentemente lavate, snocciolate e tagliate a pezzi. Cuocere in forno a 180° C per 20 minuti quindi sfornare e lasciar raffreddare. Preparare la crema: far bollire il latte e mettervi in infusione le bustine di tè. Lavorare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e versare il tutto nel latte. Far bollire per qualche minuto. Posizionare il tortino nei piatti, glassarlo con poco miele e accompagnare con la crema. Decorare con zucchero a velo e le ciliegie intere.

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				



Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"

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