

# MARCONI *novità ed eventi*

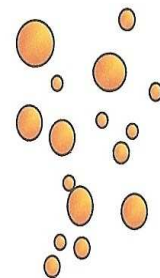
LE  
CRODINE®  
GELATINE DI CRODO

curiosità

eventi

ricette

vino



*e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*

Anno III • numero 8 • Ottobre 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica



*Prepariamo bellissimi buffet per ogni occasione  
Pranzi di lavoro, matrimoni, battesimi etc.*

## Forse non tutti sanno che....

### La mela cotogna:

È una delle più antiche piante da frutto conosciute: era coltivata già 4.000 anni fa dai Babilonesi, tra i Greci era considerato frutto sacro a [Venere](#) e in epoca romana era ben noto, venendo citato da [Catone](#), [Plinio](#) e [Virgilio](#).

Originario dell'[Asia Minore](#) e della zona del [Caucaso](#), oggi è diffuso principalmente nell'areale occidentale del [Mediterraneo](#) ed in [Cina](#); un tempo molto diffuso anche in Italia, dagli anni '60 ad oggi si è verificata una notevole contrazione della produzione

Le varietà con i frutti a forma di mela sono dette *meli cotogni*, mentre quelle con i frutti più allungati sono dette *peri cotogni*.

- Il frutto è usato per la preparazione di marmellate, gelatine, mostarde, distillati e liquori.

## La ricetta del mese

### Cotognata

Ingredienti:

Mele cotogne	gr	2 kg
Zucchero	gr	600 per kg



Procedimento:

Cuocere le mele cotogne tagliate a quarti in acqua, senza privarle di pelle e torsolo. Portare a ebollizione e quando saranno cotte passare al passaverdura. Lasciare la polpa a scolare del liquido per una notte e pesare la polpa ottenuta. Aggiungere 600 gr di zucchero per kg di polpa ottenuta e far cuocere fino ad ottenere un composto molto compatto.

Versarlo in una teglia foderata di carta forno e lasciarla bene sulla superficie  
Lasciare raffreddare.

Tagliare dei cubetti e lasciarli asciugare all'aria per almeno un paio di giorni, rivestire la parte superiore con zucchero grosso.

## Le novità dal Menù.....

*Ravioli di spigola con crema di zucchine  
e code di gambero  
di Puglia marinato all'arancia*

*Rivisitazione del gnocco all'ossolana  
salsa al bettelmatt*

*Spaghetti trafilati al bronzo con seppia  
bianca, cipollotto  
e patè di olive taggiasche az agr. "Elena  
e Luigi"*

*Medaglione di cervo con ciambella di  
mela golden e marmellata di more  
selvatiche*

# MARCONI *novità ed eventi*



curiosità

eventi

ricette

vino

*e molto altro per solleticare il vostro palato e farvi venire l'acquolina.....*  
Anno III • numero 8 • Ottobre 2009 • Giornalino d'informazione enogastronomica

## CORSI di CUCINA

Lunedì 09.11.2009

### TORTE E BASI PER DESSERT

Basi per dessert e torte  
semplici e gustose per  
ogni occasione

**Lezione serale**  
Dalle 20.30 alle 22.30  
Costo € 30.-

Lunedì 16.11.2009

### RISO...RISOTTI

Imparare a preparare  
qualsiasi risotto ad arte  
e tante altre  
preparazioni con il riso

**Lezione serale**  
Dalle 20.30 alle 22.30  
Costo € 30.-

Lunedì 23.11.2009

### ANTIPASTI PER TUTTE LE OCCASIONI

Presentati in piccole  
porzioni per aperitivi o  
buffet salati, o a  
porzioni intere per tutte  
le occasioni

**Lezione serale**  
Dalle 20.30 alle 22.30  
Costo € 30.-

Lunedì 30.11.2009

### SECONDI VEGETARIANI

Uova, formaggio e  
verdure ... prendono il  
posto  
di pesce e carne.

**Lezione serale**  
Dalle 20.30 alle 22.30  
Costo € 30.-

Vai sul sito del Ristorante e scarica i giornalini che hai perso  
fino adesso, contengono tutti una ricetta e tante curiosità

**RISTORANTE MARCONI Crodo**  
Via Pellanda 21  
tel 0324.61.87.97

[www.ristorantemarconi.com](http://www.ristorantemarconi.com)