



VITA DEL COLLEGIO

In cucina con i ragazzi del Santa Chiara

Quando gli studenti si cimentano ai fornelli: le ricette di Roberto Ferruggia ed Erika Moscato

Non solo pizza surgelata e sughi pronti: nella cucina del Collegio Santa Chiara gli studenti si preparano pranzi e soprattutto cene creative e gustose. Molti di loro sono alla prima esperienza fuori casa e tra i fornelli sperimentano uno dei passaggi alla vita adulta, ovvero provvedere alla propria alimentazione. Abbiamo deciso di dedicare loro una rubrica: troverete piatti semplici, ricette della loro nonna che tentano di replicare per sentire il sapore di casa anche quando sono lontani, preparazioni vegetariane, assemblaggi inediti. Vi accompagniamo in cucina con loro, lasciatevi ispirare!

Per la puntata di oggi abbiamo deciso di iniziare con due primi: il "Risotto alle fragole mantecato al Philadelphia" di Roberto Ferruggia (difficoltà media) e gli "Gnocchi al gorgonzola e noci" di Erika (ricetta tanto facile quanto gustosa).

Risotto alle Fragole mantecato al Philadelphia. Il primo "chef" di oggi viene da Casale Monferrato: si chiama **Roberto Ferruggia** (che abbiamo intervistato sullo scorso numero di Voce), ha 19 anni e studia Scienze Biologiche all'Università degli Studi del Piemonte Orientale. «Preparo questo risotto in compagnia dei miei amici del Collegio: partiamo sempre con l'idea di farlo per due e poi esageriamo sempre con le quantità e alla fine ci si mangia sempre in tre o quattro!».

Ingredienti (per 4 persone):

320 g di riso carnaroli
60 g di brodo vegetale
1 scalogno
250 g di fragole
100 grammi di formaggio Philadelphia
Sale fino q.b.

Procedimento. «Come prima cosa, mettete a bollire una pentola di acqua con un dado vegetale sbriciolato dentro. Tagliate sottile lo scalogno e fatelo dorare in un'altra pentola, antiaderente, che avrete precedentemente unto con dell'olio di oliva. Quando lo scalogno sarà dorato al punto giusto, versate il riso nella padella e fatelo tostare leggermente. Aggiungete poi un mestolo alla volta di brodo, facendo attenzione che il riso non si attacchi al fondo: mescolate con cura e continuate a bagnare il riso con il brodo, via via che viene assorbito: lo porterete così a cottura in circa quattordici-quindici minuti. Passati i primi otto minuti, tagliate le fragole a pezzettini e aggiungetele al riso, in modo che rilascino il loro inconfondibile aroma. Quando mancano proprio un

paio di minuti alla fine, praticamente prima di spegnere il fuoco, potete aggiungere il Philadelphia per dare una sorta di mantecatura finale. Lasciate riposare per due minuti e servite il piatto ben caldo. Lo si può insaporire con sale fino, del pepe bianco o nero e volendo, prima di mettere il brodo vegetale, si può impreziosire il tutto con un bicchiere di vino bianco».

Gnocchi al gorgonzola e noci. La nostra seconda chef di oggi si chiama **Erika Moscato**: è di Brescia, ha 22 anni e attualmente vive nel Collegio Santa Chiara. Il 26 marzo 2021 si è laureata in Scienze Biologiche (abbiamo raccontato l'anno scorso dalle pagine di Voce la sua laurea "a distanza" dalla sala Iris) e ora prosegue gli studi con la specialistica sempre nello stesso ambito. Da lei ci siamo fatti dare la ricetta di questi gnocchi non esattamente ipocalorici e molto gustosi.

«Era la mia cena preferita per le serate fredde. Minimo sforzo e massima resa» ci racconta Erika «Ho scoperto di essere lievemente intollerante al lattosio e purtroppo non posso più farli così spesso come prima, ma garantisco sul risultato. Tra i fornelli io me la cavo ma non sono proprio una grande cuoca: questi li preparavo per me con ingredienti praticamente già pronti. Mia mamma me li portava sempre in tavola quando vivevo a casa con lei, li ho amati dal primo assaggio!».

Ingredienti (per 4 persone):

800 g di gnocchi di patate
250 g di gorgonzola
50 ml di panna fresca da cucina
60 g di parmigiano reggiano
sale e pepe q.b.
per arricchire, se volete:
70 ml di latte intero
noce moscata q.b.

Procedimento. «Mentre gli gnocchi bollono in pentola (basta seguire le indicazioni contenute sulla confezione per una cottura ottimale) in una padella antiaderente fate sciogliere il gorgonzola tagliato a pezzettini assieme alla panna. Se volete addolcire ulteriormente il sapore del formaggio, potete usare la sua versione dolce e aggiungere anche 70 ml di latte intero. Una volta che il formaggio si è ben sciolto, regolate di sale e pepe a piacimento. Scolate gli gnocchi con un mestolo, adagiateli nei piatti e versate sopra la salsa. Guarnite con le noci sbriciolate sopra e, se gradite, anche con un velo di noce moscata».

Zelia Pastore

LA RECENSIONE

L'economia tra visioni sociali e antropologiche

Le sanzioni imposte da numerosi Stati alla Federazione Russa a seguito dell'invasione dell'Ucraina hanno messo in evidenza l'importanza di riflettere sui modelli economici e sulle visioni antropologiche e sociali che essi sottendono. In altre parole s'impone una valutazione circa l'idea di persona e di società che le scelte in materia economica presuppongono, esprimono e incrementano. Due saggi aiutano in tale percorso.

In **Come l'acqua e il sangue** (Carocci, pp 334, euro 29) Giacomo Todeschini indaga, come recita il sottotitolo, sulle origini medievali del pensiero economico, ravvisandole innanzi tutto nel linguaggio utilizzato in certo modo ancora oggi in riferimento a una concezione dell'economia e della società intese come corpo. Così si parla di circolazione del denaro come di quella del sangue mentre i flussi di denaro richiamano quelli della respirazione e degli umori: l'immaginario teologico fa insomma funzionare quello economico con una fusione linguistica che prelude a quella concettuale, anche al di là dell'intenzionalità degli autori.

L'etica economica dei diritti (Rubbettino, pp 391, euro 30) nasce dalle lezioni tenute da Paolo Del Debbio presso la Libera Università di Lingue e Comunicazione Iulmi di Milano. Dopo aver definito sia l'etica sia l'economia il libro compie una rassegna storica del rapporto tra queste due discipline, portando poi l'attenzione al tema dei diritti, che viene declinato in chiave economica e sociale per elaborare un modello economico fondato sul rispetto della persona e dei suoi diritti, tenendo la giustizia come principio ordinatore di questi. Il volume si caratterizza per un profilo di attenzione alla concretezza: «Il ragionamento etico non può limitarsi a una generica affermazione di "cosa" fare, ma deve occuparsi anche di "come" farlo e stabilire "se" può essere fatto. Solo in questo modo le prescrizioni etiche non risulteranno astratte ma adeguate, proporzionate, congrue all'economia stessa» (p. 39).

Insomma, leggendo questi due volumi si capisce che l'economia è strettamente intrecciata con la concezione sociale e antropologica: ecco perché l'etica è una dimensione imprescindibile del discorso economico.

Fabrizio Casazza



PREPARAZIONI PERSONALIZZATE



PUNTO SALUTE
FARMACIA SACCHI

ORARI

lun-ven 8:00-20:00
sabato 8:30-13:00
15:00-19:30
domenica 8:30-12:30

corso Acqui, 36
15121 Alessandria
tel. 0131 342703

info@farmaciasacchi.it
www.farmaciasacchi.it

SEGUICI SU **facebook**

APERTI
365 GIORNI L'ANNO