

EVENTI & PERSONAGGI

Guarda tutte le fotogallery degli eventi su www.ilgiorno.it



UN PIATTO DA RE

MINESTRA DI RISO ALL'UOVO CON CARDO



BUONA E SANA
In questa stagione niente di meglio che una minestra di riso all'uovo con cardo

RUBO LA BATTUTA a qualche burlone che alcuni giorni fa, sui social, si chiedeva quanti mesi durasse Gennaio. In effetti... lungo è lungo, le feste sono lontane sia se ti guardi indietro sia se guardi avanti. E i lunedì di gennaio sono più "lunedì" degli altri! I saldi, poi, sono ormai agli sgoccioli; le diete - anche le più drastiche - iniziate dopo la Befana non hanno ancora sortito gli effetti sperati, mentre le rinunce rendono ingrugiati; la routine ha preso il sopravvento e la minaccia incombente è il picco influenzale. Ma uscirne si può! Come scrive Sandra, un'affezionata lettrice di questa rubrica: "Buon per lei, cara Gloria, che quando le prende la deprercolia (ndr: mai sentita questa parola, ma pare che il neologismo, che ho deciso farò mio, stia per "depressione venata di malinconia") si rifugia in cucina e, tra un battuto e una vigorosa mescolata, ritrova l'equilibrio e la serenità... Mi dà la ricetta?". Beh, non le resta che seguirmi davvero ai fornelli, cara Sandra. Dove scoprirà che questo severo e infinito gennaio, visto da un qualsiasi mercato rionale non ci regala soltanto freddissime e malinconiche giornate di sole, ma anche le verdure più buone, come i carciofi e i cardi. E se i primi possono contare su una lunga stagione che arriva fino a Pasqua, il cardo trionfa sui banchi per un paio di mesi e va mangiato adesso. Il suo gusto, prima amaro poi gentile, dona alle pietanze una nota sofisticata e croccante che a me, per esempio, mette allegria. Questo ortaggio, oltre a regalarci durante l'anno uno dei fiori più belli che esistono in natura (il fiore di cardo, fateci caso quando sarà il momento), si sposa bene col bollito e col brodo, e non disdegna le spezie. Ha le spine il cardo, ma è un falso burbero, perché vengono via facilmente. Sceglietelo bianco, ben sodo, con quella forma strana che spesso imbocca percorsi bitorzoluti, ma non per questo meno gustosi. E in una sera triste l'ho utilizzato per il più classico dei comfort food: la zuppa o minestra, che dir si voglia. Ma non la solita minestra; quello che propongo oggi è un vero piatto da re, che riscalda l'anima e il cuore, regalando anche alla tavola di Gennaio una raccolta e calda intimità che invita alla confidenza.

Cosa ti serve:

180 g di riso tipo Vialone Nano; 1 litro e mezzo di brodo di capponne; 3/4 coste di cardo; mezzo limone; 2 uova; 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato; una generosa grattugiata di noce moscata; pepe q.b.

Come devi fare:

pulisci il cardo, asportando i filamenti e le spine laterali, taglialo a tocchetti piccoli e mettili via via a bagno in acqua acidulata con limone. Quindi sbollentali in acqua fredda, per circa 15 minuti. Scola e tieni da parte. Porta a bollire il brodo, versaci il riso: cuocerà in 15 minuti; quando ne mancano 5 aggiungi i pezzetti di cardo. Nel frattempo sbatti le uova in una fondina, col parmigiano e la noce moscata, quindi versa il tutto nel brodo col riso, dopo aver spento il fuoco. Servi la minestra caldissima e, a piacere, aggiungi ancora una grattugiata di noce moscata e una spolverata di parmigiano.

Hai anche tu una ricetta del cuore?
Inviata a glo.brolatti@gmail.com

CARTIZZE UNA MAGNUM DI VALDOBBIADENE PER CELEBRARE 25 ANNI DELL'AZIENDA Un premio speciale per 25 vip: da Nibali a Daverio

UN VINO SPUMANTE, il Valdobbiadene Docg superiore di Cartizze, vertice della produzione di Col Vettorez e che, per celebrare i suoi primi 25 anni l'azienda ha racchiuso come in uno scrigno in una preziosa magnum dal design ricercato, decorata con brillanti Swarovski originali, prodotta in esclusiva solo in 25 pezzi.

Nel corso del 2018 i soci hanno personalmente voluto consegnare questo prestigioso riconoscimento a 25 personaggi, scelti dall'azienda stessa «per essersi distinti grazie al proprio operato in diversi settori professionali». Ecco i fortunati: Antonio Amorim, Antonia Arslan, Nicola Canal, Emilio Cellotti, Lella Costa, Philippe Daverio, Enzo De Prà, Riccardo Donadon, Mariacristina Gribaudo, Luigi Moio, Chiara Nardon, Vincenzo Nibali, Gessica Notaro, Helmut Kocher, Isabella Poti e Floriano Pellegrino, Niko Romito, Paolo Rotelli, Massimo Scattolin, Alessandro Scorsone, Sandro Veronesi, Francesco Vidotto, Bebe Vio, Luca Zaia, Filippo Zanella.



La start up Vegea trionfa nella finale del concorso Chivas Venture 2019

La start up Vegea vince la finale di Chivas Venture 2019 L'evento del contest internazionale alla quinta edizione che premia start up e imprenditori visionari determinati a fare business virtuoso e sostenibile è stato presentato da Francesco Tesi alla spazio Gessi di via Manzoni.

Quattro finalisti italiani si sono sfidati con i loro progetti e la start-up Vegea ha ideato, brevettato e dimostrato su scala di laboratorio un processo innovativo e sostenibile per trasformare la vinaccia in un tessuto 'vegano' a basso impatto e cruelty-free per il settore della moda, dell'arredamento, dell'automotive. La giuria è composta tra gli altri da Albena Trifonova, Ceo di Pernod Ricard Italia, Alesio Rossi, presidente Giovani Confindustria e Nicolas Pangher manager di Althea Group



Ecco «La verità scritta da un avvocato» con i consigli utili a chi è in difficoltà

Presentato il libro *La Verità Scritta da un Avvocato* (Primiceri Editore) a cura di Monica Pagano professionista specializzata nel tema del sovraindebitamento. L'evento nei nuovi uffici dello Studio Monica Pagano di Milano con partecipazione di Sergio Bramini, l'imprenditore di Monza - di cui Pagano è il legale rappresentante - diventato noto a livello nazionale perché sfrattato da casa dopo la dichiarazione di fallimento della ditta che aveva 4 milioni di euro di credito verso lo Stato «Il libro è rivolto al cittadino comune e alle imprese in difficoltà, è scritto in un linguaggio comprensibile a tutti e dà la possibilità di conoscere una legge che moltissimi ignorano, ma ha effetti potenziali per chi vuole uscire dai debiti»



Attesa per il Gran ballo Viennese Presenta l'attrice Vera Castagna

Edizione speciale sabato alla società del Giardino per la 36esima edizione del Gran Ballo Viennese di Milano che celebra il 70° anniversario della fondazione dell'Austria Italia Club, ente che raduna gli austriaci residenti a Milano organizzando, oltre al ballo annuale, convegni, incontri, presentazioni e viaggi dedicati all'incontro tra la cultura milanese e quella austriaca. Quest'anno sono celebrate altre due ricorrenze speciali, 200 anni fa nasceva il compositore austriaco Franz von Suppé e 150 anni fa veniva inaugurata l'Opera di Stato di Vienna. Alla serata, presentata dall'attrice Vera Castagna saranno presenti due coppie debuttanti viennesi. Come da tradizione, il ballo si svolgerà nella Sala d'Oro di Palazzo Spinola

