

## Orietta Berti: i biscotti della nonna e il sugo d'uva

LINK: <https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/orietta-berti-i-biscotti-della-nonna-e-il-sugo-duva/>



Orietta Berti: i biscotti della nonna e il sugo d'uva 25 novembre 2021 di Sara Tieni Redazione La cantante, che torna in Tv come giudice di "The Voice Senior" su Rai 1, ci svela i suoi segreti in cucina e una ricetta emiliana tutta da impastare. «A casa però lo chef è mio figlio Omar» Stabile come un impasto ben lievitato il successo di Orietta Berti sembra non conoscere battute d'arresto. Dopo il tormentone estivo con ritornello vintage, Mille, con Fedez e Achille Lauro, ora l'usignolo di Cavriago torna in Tv come giudice di The Voice Senior, su Rai 1 dal 26 novembre, con Antonella Clerici. Ottima cuoca, emiliana doc, Orietta non nasconde mai il suo lato casalingo-gourmand, cosa che ha spinto un brand di farine, Lo Conte a metterla (letteralmente) con le mani in pasta per il lancio, ça va sans dire, di Milleusi novità della linea Le **Farine Magiche**. Il nome, che richiama il simpatico single, in realtà è dovuto alla sua formula passe-

partout che semplifica e facilita la cucina di casa perché è perfetta per tutti i tipi di preparazione sia a lievitazione istantanea sia lievitazione breve (2-3 ore) o media (6 ore). Un ingrediente, tra il tradizionale e l'hi-tech che ha incontrato la simpatia di Orietta, certo, ma anche di molti italiani dato che il trend dell'impasto home made, che tanto ha tenuti attivi gli italiani in lockdown, non sembra arrestarsi. Almeno quanto il rinnovato successo di Orietta. L'abbiamo raggiunta in cucina per farci raccontare un fragrante pezzo di vita. Come giustifica questa irresistibile attrazione per le farine? «Adoro preparare la focaccia e i cappelletti fatti in casa. Una buona farina o un preparato ben calibrato ti facilitano la vita e invogliano a cucinare più spesso». Qual è l'impasto più bizzarro in cui si è cimentata? «I biscotti dell'Orietta, preparati insieme al mio caro amico fornaio naïf Giordano Ghini,

che regaliamo ai miei amici per le festività e le ricorrenze. Sono buonissimi: arrivano da una ricetta di mia nonna di tanti anni fa». Ci regalerebbe una ricetta a base di farina cui è particolarmente affezionata e un aneddoto a lei legato? «Sicuramente il sugo d'uva, un dolce tipico emiliano e relativo a questo periodo autunnale di vendemmia. È un "dolce" anomalo, ma che mi fa tornare alla mente tantissimi ricordi dell'infanzia, della mia mamma e della mia nonna. È una sorta di budino di vino che si cucina con il mosto dell'uva (può essere fatto con il mosto di vino rosso oppure con il mosto di vino bianco) e con la farina. La ricetta è molto semplice, ecco come prepararla». Ingredienti 1 litro e mezzo di mosto di vino farina Milleusi Le **Farine Magiche** 3 noci intere 1 pentola grande 1 cucchiaio di legno 1 setaccio o colino Procedimento «Si calcola 1 cucchiaio di farina per ogni bicchiere di mosto di vino

versato nella pentola. Vuotare tutto il vino nella pentola insieme alle tre noci intere ben lavate. Accendete il fuoco basso e aggiungete a neve piano piano i vari cucchiaini di farina con un piccolo setaccio o colino. Continuate a mescolare fino a esaurire tutti i cucchiaini di farina. Proseguite fino a quando il "sugo" non arriva a bollitura. Una volta pronto versatelo in scodelle grandi o piccole e mettetelo in frigo. Va servito freddo ed è molto versatile: ci si può farcire torte, crostate e biscotti». Orietta, ma alla fine qual è il suo tocco magico in cucina? «L'improvvisazione, nel bene e nel male. Funziona sempre». Quali e quanti tipi di farina usa abitualmente? «Sono una fan della 100% Manitoba, Milleusi, farina tipo 1, farina integrale ai 5 cereali e la farina Manitoba per salati. Quelle di **Farine Magiche**, anche per il preparato per focacce, sono davvero ottime». Ama impastare da sola o in compagnia? Nel caso, a chi ha trasmesso la sua passione per la cucina, in famiglia? «Sempre in compagnia: deve essere un lavoro corale. Infatti mio figlio Omar è molto molto bravo a cucinare, devo avergli trasmesso la mia passione». Essendo emiliana avrà un segreto per fare pasta fresca e

piadina: ce li potrebbe raccontare? «Il segreto è la sfoglia: io l'ho imparata a fare a Celebrity MasterChef. Prima facevo dei buchi grandi alla sfoglia; li mi spiegarono di non esagerare e di preparare la sfoglia a piccoli pezzi, così si tira meglio». Ormai i suoi look di scena sono diventati celebri: che cosa indossa nella sua cucina? «Niente di troppo complicato, in realtà: abiti da giorno». Che cosa preparerà a Natale? «Non lo so, chiederò consiglio a mio figlio Omar, è lui il vero chef di casa». Il nostro giornale ha candidato la cucina di casa italiana come Patrimonio Unesco: che cosa ne pensa? «È doveroso: è un valore aggiunto per lo stile di vita italiano che è segno di benessere e salute in tutto il mondo». Qual è il piatto italiano che considera un autentico capolavoro? «I cappelletti in brodo, che tra l'altro, attenzione, a Parma si chiamano anolini in brodo e a Bologna tortellini in brodo». biscotti cucina regionale cucina tradizionale dolci farina star Tv uva