



CAMBIO DI STAGIONE IN TAVOLA

A PRANZO PROSCIUTTO, SOTTILETTE E PANE IN CASSETTA PER TOAST AL VOLO. E A CENA, DOPO AVER FATTO SACCHI DI ABITI, SI IMPACCHETTA ANCHE LA PASTA

Anche quest'anno è scattata l'ora X. Certo l'autunno è stato così clemente che per un attimo mi aveva quasi illuso che potesse miracolosamente non succedere. E invece riecchi qui, sommersa da maglioni, cappotti, bermuda e prendisole. Il giorno del cambio degli armadi è arrivato. In realtà avendo da sostituire il guardaroba di tre bambini, più il mio, questa è un'operazione che umanamente non si può portare a termine in un giorno solo.

Si comincia la mattina, svuotando l'armadio dai vestiti estivi e selezionando quello che è diventato troppo piccolo. Un pacco per il piccolo Valerio appena nato, i vestiti delle bambine per Fiammetta, le cose che vanno ancora bene da un'altra parte... e così arriva l'ora di pranzo senza che io abbia preparato nulla da mangiare.

Quando le proteste incominciano a farsi troppo veementi mi stacco per un attimo dal mio cumulo di abiti e preparo qualche toast al volo. (Guai non avere nel frigo sottilette

e prosciutto cotto o nella dispensa un pane in cassetta!). Al calar della sera riemerge dalla camera dei bambini. Il loro guardaroba è a posto. Tutto è stato impacchettato. Un po' negli armadi a svernare un po' vicino alla porta per essere spedito ai cuignetti. Dopo una giornata nata come questa ho deciso di impacchettare anche le tagliatelle. Uno dei piatti più golosi che esistano. Domani è un altro giorno e c'è ancora il mio guardaroba da sistemare!

benedetta@benedettaparodi.it
benedettaparodiblog.corriere.it

TAGLIATELLE IMPACCHETTATE

Ingredienti per 4-6 persone

400 g di tagliolini all'uovo, burro,
2 mozzarelle, 200 ml di panna,
100 g di parmigiano-grana,
fette di prosciutto cotto quanto basta

Preparazione

Lessare i tagliolini e nel frattempo tagliare le mozzarelle a cubetti. Imburrare uno stampo col buco e foderarlo di fette di prosciutto, lasciando che parte della fetta fuoriesca dallo stampo. Scolare i tagliolini, condirli in una ciotola con un poco di burro, la mozzarella, la panna e il parmigiano; quindi trasferirli

nello stampo foderato. Richiudere i bordi in eccedenza del prosciutto in modo da impacchettare le tagliatelle e passarle in forno per circa un quarto d'ora a 180° fino a quando la mozzarella non si sarà ben sciolta. Capovolgere lo stampo in un bel piatto da portata e servire caldo.

OLIO

A PERUGIA SI SVELANO I SEGRETI DEL FRANTOIO

Sette weekend per festeggiare l'Olio nuovo delle terre di San Francesco. Prende il via sabato la rassegna *Frantoi Aperti* (www.frantoiaperti.net) in provincia di Perugia. L'evento rappresenta l'occasione giusta per apprezzare l'olio locale Dop, tra i migliori extravergine d'Italia, visitare i frantoi e i borghi medievali. Ma queste non sono le uniche attività. Infatti, durante i fine settimana sarà possibile raccogliere le olive, assistere alla frangitura dell'olio e partecipare a percorsi di trekking tra gli ulivi secolari. Inoltre, sono aperti al pubblico anche i musei dell'olio e della civiltà contadina. E i bambini? Ovviamente c'è spazio anche per loro. La rassegna, infatti, ha previsto numerose attività per i più piccoli, come spettacoli teatrali, caccia al tesoro, trekking con i muli e *L'olio dei bambini*, iniziativa per tramandare la cultura di questo gustoso condimento anche alle nuove generazioni, attraverso la scoperta delle fasi di produzione del prodotto e



Uno dei frantoi aperti a Perugia nei prossimi sette weekend

tanti giochi negli oliveti.

Da non perdere, poi, sempre questo weekend, a Trevi (Pg), *Festival* (www.festival.it), evento che celebra l'olio nuovo. Nel centro storico della cittadina sono previsti tanti appuntamenti come degustazioni, menu a km zero nei ristoranti locali, mercato dei Presidi Slow Food e spettacoli musicali a cielo aperto in zone di pregio, come Villa Fabbri. Chi poi volesse rendere speciale il soggiorno fermandosi almeno una notte può pernottare in una struttura suggerita dall'associazione Le Dimore dell'Umbria Dop (www.stradaoliopumbria.it).

Valentina Rorato