

Sommelier... questa poi...

Circa un paio di anni fa ho iniziato questo nuovo percorso. Un po' per gioco, un po' per passione, un po' forse perchè non avevo nulla da fare... XD No scherzo... sicuramente per curiosità, da sempre affascinata da questo mondo e dalla figura del sommelier...

Ho sempre desiderato frequentare il corso e diventare Sommelier e finalmente da Maggio 2017 sono diplomata e con tanto di Tastevin al collo!!!



Confesso che non è stato semplice e spesso tra il lavoro, la famiglia e lo stress della vita quotidiana ho anche pensato di lasciare. Studiare, studiare tanto, spesso dopo 12 ore fuori casa, in giro come una trottola per Roma o seduta dietro ad un pc con le consegne di lavoro dietro l'angolo non è stato affatto facile, ma che soddisfazione, però, quando mi hanno messo al collo quella "pentolina" tutta cromata!!!

Seguire le lezioni dei 3 livelli però è stato molto interessante, affascinante ed anche divertente, lezioni, degustazioni e che belle le visite in cantina... sembrava essere tornata a scuola... ed io ero felice come una bimba

delle medie che partiva al mattino per la gita con i compagni!



Questo mio percorso però non sarebbe stato lo stesso senza la passione di mio marito che in gran parte ha alimentato la mia, senza la mia amica Francesca, già Sommelier e altre 2 colleghe e ormai amiche inseparabili Marina e Silvia...

Il mio percorso in questo affascinante mondo continua e mattoncino dopo matton... o meglio degustazione dopo degustazione, assaggio dopo assaggio, servizio dopo servizio e un continuo studio ed aggiornamento la mia passione cresce.

Pian piano aggiornerò il sito ed aggiungerò una sezione dedicata anche a questo...

Intanto se volete curiosare, qui sotto vi lascio qualche foto di questa nuova vita!

A presto! ☐





Federazione Italiana Sommelier
Albergatori Ristoratori

raccomandato dalla personalità giuridica con D.P. P.I. n. 1070/04 del 1 del 9 maggio 2001

*Visto l'esito del corso di formazione
Si conferisce*

la qualifica di
Sommelier

al socio

Serena Pignataro

10/04/2017

Il Presidente

Giuseppe Lera



























Una giornata con le mai in
pasta... madre :)



Come fare il pane in casa con il lievito madre.

Ecco come mi piace passare una giornata!

Immersa nella campagna, tutto verde intorno, il profumo dell'erba, oche e galline che si aggirano libere nei prati e che rubano qua e la qualche foglia di insalata, il tepore del camino acceso e le mani sporche di farina! Si oggi infatti sarò impegnata con una bella Ricetta per fare il pane con lievito madre.

Sono al ristoro di un amico, "Dai cornuti" in campagna a Ladispoli non distante da Roma. Lezione di panificazione e pasta madre con l'appassionatissimo Davide e la mitica Stefania blogger e panificatrice di "Appassionatinellacucinadistefy"

E' da un po' che mi diletto con il pane fatto in casa e da un paio di anni ho anche il mio caro VITO, il mio lievito madre.

La lezione inizia con un po' di teoria sulle farine, sul lievito, su come si fa e come si mantiene. Si parla di rinfreschi, di esubero di pasta madre, di licoli, di pieghe e formature... mamma mia quanto devo studiare!!!!

E dopo un'infarinata teorica... (ok battutaccia) si parte

con l'impasto del pane.

Questa la ricetta:

Ingredienti:

- 500 gr di farina, noi abbiamo usato Vivenza
- 325 gr di acqua
- 100 gr di lievito madre
- 10 gr di sale

Bene, gli ingredienti li abbiamo ora iniziamo ad imparare questa nuova Ricetta per fare il pane con lievito madre. Per prima cosa abbiamo sciolto il lievito in un po' d'acqua di quella già pesata. In una ciotola abbastanza grande abbiamo unito farina, sale, il lievito sciolto e pian piano l'acqua.



Raggiunta una buona consistenza abbiamo passato l'impasto sulla spianatoia e abbiamo continuato ad impastare per circa 10 minuti. Abbiamo messo poi a riposare la pasta per circa mezz'ora coperta dalla ciotola.



Trascorso questo tempo

abbiamo infarinato la spianatoia e allargato l'impasto, abbiamo poi effettuato una serie di pieghe a 3, ripiegando l'impasto prima per il lato più lungo e poi da quello più corto ancora su stesso.

Dopo l'ultima piega abbiamo messo nuovamente a riposare l'impasto per un paio d'ore circa.

Trascorso questo tempo abbiamo fatto la forma rotonda al pane e lo abbiamo riposto con la chiusura verso l'alto in un cestino con un canovaccio spolverato di farina. Richiuso ancora con il canovaccio lo abbiamo messo a lievitare per l'ultima volta fino a che raddoppiasse di volume.

Finito pronti per la cottura!!!!



Il tempo di lievitazione è sempre difficile da indicare, dipende sempre dalla temperatura esterna, se fa caldo o freddo ecc ecc... io prima di cuocere ho atteso circa 6-7 ore, ma in estate il tempo si dimezza.

Per la cottura, ho preriscaldato il forno a 250°, ho messo la mia pagnotta sulla leccarda spolverata di farina, ho fatto un buco al centro per avere una ciambella e fatto un taglio lungo la parte esterna di questa. All'interno del forno ho messo anche un pentolino con dell'acqua ed ho infornato e cotto per 20min a 250°, 20 minuti a 200° e gli ultimi 20 minuti ho abbassato ancora a 180° e ho aperto leggermente il forno in modo da lasciare una fessura d'aria. Il pane ha cotto in totale quindi per 60 minuti.

Quando l'ho sfornato l'ho lasciato raffreddare lasciandolo rialzato in modo da far risalire l'umidità verso l'alto e non far "ammosciare" la crosticina...

mmmh che buono!!!!

questo il risultato:



Metodo Autolisi



Abbiamo fatto anche una seconda ricetta seguendo il metodo dell'autolisi.

In pratica con la stessa ricetta e gli stessi ingredienti abbiamo fatto una sorta di preimpasto: in

una ciotola capiente abbiamo inserito la farina e circa metà dell'acqua pesata e abbiamo impastato grossolanamente.

Quando si sono formate tipo degli "straccetti" abbiamo lasciato riposare l'impasto per favorire la formazione del glutine ed avere quindi un impasto più elastico. Dopo circa un'ora abbiamo aggiunto la restante acqua ed il lievito sciolto con parte dell'acqua dosata ed ho impastato.



In questa fase si potrebbero aggiungere anche altri ingredienti per esempio noci, olive, semi di lino o papavero (come ha fatto Davide) crusca, fiocchi d'avena... insomma libero sfogo alla creatività.



Ho scelto di fare questa pagnotta senza sale per capire anche la differenza di gusto e struttura del pane, ma cmq volendo in questa fase si può aggiungere. Abbiamo quindi impastato bene fino ad ottenere la giusta consistenza dell'impasto e lasciato riposare.

Da qui in poi tutto diventa uguale al primo metodo. Quindi riposo per 30 minuti, pieghe, riposo, formatura e riposo fino alla completa lievitazione. Pronti quindi alla cottura con i 3 step e via!

E questo è il risultato



Una Gricia da VIP – A lezione di pasta con Cesare Bocci



Questa ve la devo proprio raccontare!!!

Ricetta vip... si oggi vi racconto la mia giornata e una

Una Gricia da VIP!

Come ogni anno a Settembre non vedo l'ora che arrivi l'appuntamento con Taste of Rome, un food festival dove si possono degustare i piatti di vari importanti chef ed accompagnarli ad ottimi calici di vino, assistere a show cooking e partecipare anche a qualche lezione di cucina... C'è da dire che quest'anno il meteo non è stato per niente clemente e ho quasi rischiato che saltasse, ma in compagnia della cara Francesca di missione gusto, armate di ombrelli, impermeabili e galosce, abbiamo impavidamente affrontato un mezzo ciclone, 7 tornado e un paio di alluvioni, ma alla fine il festival ce lo siamo proprio goduto!

Arrivate finalmente a destinazione, la visita non è stata proprio una passeggiata di piacere, ha piovuto praticamente sempre, con brevi pause che ci davano però la possibilità di spostarci da uno stand all'altro...

Cercando di ripararci sotto uno dei tanti ombrelloni dislocati lungo il percorso del festival, in lontananza, dentro un gazebo, riconosco una figura familiare... una bella figura direi... ma è lui?



Ma no, sta tenendo una lezione di cucina... non è possibile, è un attore... nooo magari è uno che gli somiglia... bah, ma sarà la pioggia che mi fa vedere male... saranno i 2 calici di gewurztraminer appena bevuti a stomaco vuoto... sarà l'aria, sarà l'acqua... sarà tutto quello che vi pare, ma quello è proprio Cesare Bocci, sì il mitico Mimì Augello, fedele amico e collega del commissario Montalbano!!!

Noooooo, sta tenendo una lezione di cucina, noooooo, Francesca dobbiamo partecipare anche noi!!!



Francesca completamente fradicia, come me del resto... tra lo sconcolato, il desolato, il calice del vino vuoto (lo stand dell'enoteca era troppo lontano per la quantità di acqua che stava venendo giù in quel momento)

la depressione e la broncopolmonite che cercava di tenere alla larga, mi ha guardata sconvolta credendomi impazzita! La sua unica speranza, la sua unica volontà in quel momento era di ributtarsi in macchina e tornare finalmente a casa all'asciutto, ma carinamente e con una flebile vocina mi risponde: " Se proprio vuoi farla..."

Io, che quasi non ho aspettato nemmeno la risposta, mi butto sotto il diluvio universale e con un balzo atletico e leggiadro mi sono catapultata dentro il gazebo a prenotare la nostra fantastica lezione... da a poco sarebbe iniziata la lezione sulla Gricia, uno dei più famosi primi piatti della cucina romana!

Wow!!! Emozione... mentre ci prepariamo per la lezione, ovvero ci togliamo di dosso l'impermeabile gocciolante ed inforchiamo il grembiule, si avvicina Cesare Bocci e ci dà il benvenuto, noi un po' imbambolate ed intimidite rispondiamo cercando anche di fare le simpatiche e le disinvolute, ma mi sa che non ci è venuto proprio benissimo... comunque dopo una brevissima chiacchierata tra "amici" la lezione inizia, a tenerla sono lui ed il suo amico e sceneggiatore Paolo Girelli.



Ci raccontano un po' della cucina romana in generale, una delle cucine più povere d'Italia, fatta con quello che rimaneva degli ingredienti che i signori non mangiavano, la cosiddetta cucina del quinto-quarto.

Ci raccontano poi di quali potrebbero essere le origine della pasta alla Gricia, così chiamata perchè probabilmente richiama il Gricio che a Roma era il rivenditore di pane, quasi tutti provenienti dalle regioni tedesche del Reno e dal Canton de' Grigioni, oppure perchè la pasta diventava grigia grazie al pepe usato per condirla. Durante la lunga e piacevolissima chiacchierata ci guidano anche passo passo nella ricetta.



La prima cosa da fare è mettere a scaldare l'acqua per cuocere la pasta, quindi accendiamo fornelli e riempiamo pentole, poi passiamo al guanciale, ognuno ha a sua disposizione un paio di fettine, le affettiamo, ne leviamo la cotenna e le facciamo a striscioline. Sul

fuoco mettiamo a scaldare anche una padella con dell'olio, appena questo inizia a scaldarsi ci tuffiamo

il guanciale e lo facciamo diventare bello croccante.

La lezione va avanti tra racconti e battute e spiegazioni molto dettagliate della ricetta.

L'acqua bolle, siamo quasi pronti per la nostra Gricia da VIP! Caliamo quindi circa 100 gr di spaghetti a testa e facciamo cuocere. Intanto togliamo dal fuoco il guanciale ormai dorato e croccante e lo spostiamo in una ciotola, grattugiamo del pecorino e prepariamo anche il pepe nero che ci servirà poi.



Scoliamo gli spaghetti bene al dente e li tuffiamo nella ciotola insieme al guanciale, mescoliamo bene e aggiungiamo anche il formaggio ed il pepe e un po' di acqua di cottura della pasta, continuiamo a girare bene tutto e a mantecare in modo che si crei una buonissima crema con il formaggio, l'acqua di cottura e l'amido della pasta. Il tutto fuori dal fuoco, altrimenti il formaggio filerebbe.

Cesare, mentre Paolo spiega, passa tra le postazioni controllando che tutto stia andando nel giusto dei modi ed interviene qui e là in aiuto.



Gricia da Vip pronta! Facilissima e noi felicissime ci gustiamo il piatto appena preparate, anche Cesare viene ad assaggiare le nostre opere... promosse! Yeeeeeeee!!

Esperienza bellissima e divertentissima e sia Cesare che Paolo sono 2 persone squisite (no, non le abbiamo mangiate, tranquilli... volevo dire simpaticissime ed alla mano) ci salutiamo con un selfie! ☐



All'anno prossimo! ☐

P.S. Alla fine anche Francesca si è divertita, vero fra'?! ☐

E cmq sta Gricia da Vip è proprio buona!

E chi se lo aspettava...



Oggi vi racconto del concorso "Posta la ricetta" di Alice Tv.

Avevo scritto un trafiletto sotto la ricetta premiata lagane e ceci come a maierà, ma poi riflettendoci bene mi sono detta

bisognava dedicare il giusto

spazio a questa notizia, non tanto per la notizia in se, ma per le emozioni che mi sono state regalate da questa bella esperienza.

Comincio dall'inizio, anche se ormai penso in molti lo sappiate visto che ho intasato tutti i miei canali social con foto, commenti, link e quant'altro... XD

Mesi fa, guardando uno dei miei tanti programmi preferiti su Alice tv, vedo la pubblicità di un concorso indetto appunto da Alice in collaborazione con Posteitaliane. Si trattava di raccogliere le ricette della tradizione italiana su un sito www.alice.tv/posta-la-ricetta e le più belle sarebbero poi state scelte e pubblicate in un libro.

Bene, pensai, voglio partecipare, è una bellissima iniziativa! Tengo tanto alle ricette tradizionali e soprattutto a quelle della mia tradizione, della mia terra. Quelle che in un modo o nell'altro sono legate a qualche ricordo, un pensiero, un giorno speciale, o semplicemente ad un momento di vita quotidiana trascorso con i propri cari o con chi purtroppo non c'è più!

La ricetta che subito mi venne in mente fu “lagane e ceci”, non è una ricetta che faccio spesso, ma di sicuro è quella che più mi ravviva il ricordo delle domeniche passate a Maierà, il paese di origine dei miei genitori, insieme alle miei nonne a cucinare. Passavo le ore a guardarle incantata, mentre preparavano la pasta per le lagane. Si era lei di sicuro la mia ricetta del cuore! La postai sul sito e quasi me ne dimenticai...

Qualche tempo dopo mi arrivò una mail dalla redazione di Alice. La mia ricetta era piaciuta tantissimo e addirittura era stata scelta sulla rivista Alice per pubblicizzare il contest sulla rivista di Alice Cucina.



Già questa notizia fu una grande emozione e vedere la mia ricetta. Il mio nome e quello di Maierà su una rivista che avrebbero letto milioni di persone mi riempiva di gioia e non vi nascondo anche di orgoglio!!!

La mia gioia però esplose in un turbinio di emozioni che andava dalla felicità all'incredulità, quando il 3 Dicembre apro la mia casella di posta elettronica e trovo una nuova mail della redazione di Alice, la apro ed incredula leggo:

“Gentilissima sig.ra SERENA PIGNATARO,

è un piacere comunicarLe che la sua ricetta “Lagane e ceci”, che ha inserito sul sito Posta la Ricetta, è stata selezionata tra le migliori 10 ricette e sarà pubblicata nel libro “Grandi Classici della tradizione italiana”.

La presentazione del libro è prevista per il 17 dicembre a Roma presso il Crystal Lounge Hotel Splendide Royal ed è per noi un piacere invitarla all'evento.

Qualora fosse interessata ad essere presente, può contattarmi...“



Qualora fossi interessata? MA SUBITO, CI VENGO DA STASERA ALL'HOTEL SPLENDID ROYAL, pensai!! Risposi ovviamente subito e da quel momento non pensai quasi ad altro!!! XD Perchè non sono per niente ansiosa... XD

Finalmente è il giorno dell'evento... mi acchitto tutta VIP, abito elegante come recitava l'invito... e già panico che ve lo dico a fare... ho addirittura comprato i tacchi... 5 cm non esageriamo... trucco, parrucco e via. Accendo la mia mitica Dina la Pandina, passo a prendere l'amica Francy e via, destinazione Roma... navigatore, musica e... ansia a palla!!

Dopo quaranta minuti circa siamo arrivate e ho addirittura trovato parcheggio davanti l'hotel!! TROPPO VIP la mia panda gialla parcheggiata sotto il lussuosissimo hotel Splendid Royal, tra berline, suv e qualche altra macchina di rappresentanza non meglio codificata...



All'entrata il concierge ci apre le porte e subito veniamo proiettate in un mondo fantastico, tutto era sfavillante, elegantissimo e lussuosissimo (e se si chiama Splendid Royal ci sarà un motivo... pensai) ci dirigono verso l'ascensore, bisogna salire al 6° l'evento Alice era in sala Lounge.

Raggiunto l'ascensore, rimaniamo in attesa, era occupato... eccolo, arrivato, si apre e... PORCA PALETTA esce MATTIA POGGI... un attimo di mancamento... ora, sarà stato l'hotel, sarà stato l'ascensore tutto dorato, saranno state le luci abbagliati, sarà l'aria, sarà l'acqua ma è proprio bello... mmmh no, no è proprio bello di suo!!!

Bene direi che si comincia mooolto bene...

Raggiunta la sala Lounge, veniamo accolte dal cameriere che ci offre subito una bollicina. La sala era bellissima, una gigantesca vetrata su Roma e le sue meraviglie. Si vedeva tutto dagli imponenti edifici umbertini del Pinciano a Villa Medici, a Trinità dei Monti fino al Gianicolo ed infondo a dominare la vista la Cupola di San Pietro... che spettacolo!!!

L'evento va avanti tra assaggi di piatti deliziosi e

showcooking. Gli invitati erano tutti molto eleganti, sembrava di stare in una puntata di Gossip Girl...



Scherzi a parte mi sono divertita moltissimo, ed avere la possibilità di vedere dal vivo e



gustare le magie del bravissimo Executive Chef del Mirabelle (il ristorante dell'hotel), Stefano Marzetti e di Mattia Poggi è stato davvero fantastico.

La serata si è conclusa con l'evento più importante per me... la premiazione del contest "Posta la ricetta". È stato molto emozionante, ero agitatissima e ripeteva tra me e me "non mi chiamare per prima, non mi chiamare per prima" e...



Francesca Romana Barberini: "Premiamo Serena Pignataro!" ovviamente sono stata chiamata per prima e in realtà è stato bellissimo ed anche se ero molto impacciata e non sapevo bene cosa dovevo fare (Bridget Jones mi fa un

baffo) ho ritirato con enorme orgoglio e gioia il mio attestato!



Voglio ringraziare tutti Alice, Francesca Barberini bellissima e bravissima che ha condotto l'evento in maniera superba come sempre, Mattia Poggi simpaticissimo e bravissimo e molto alla mano e tutti gli organizzatori, per questa bellissima opportunità. E' un progetto questo, secondo me molto importante, perchè di libri con ricette tradizionali, o fusion, o innovative, ne esistono milioni, ma legare ogni ricetta ad un ricordo e poterla raccontare è una cosa bellissima!



Premiazione contest "posta la ricetta" di Alice e poste italiane



Libro "Grandi Classici della tradizione italiana" in cui è presente la mia ricetta "lagane e ceci"