

# ART & WINE

MAGAZINE BIMESTRALE SULL'ECCELLENZA ARTISTICA, CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA  
ANNO VI N. 20 EURO 5 IN ITALIA - CHF 10 IN SVIZZERA - DIRETTORE: FABIO CARISIO - GOSPA EDITRICE

## I SOGNI PULSANTI DI LUCA ALINARI



IN COPERTINA:  
LUCA ALINARI - SENZA TITOLO  
(ACRILICO SU TELA, CM. 50 x 70)

## GRAN "BOLLA" DI LANGA DA 120 MESI



## BARBERA D'ASTI DI ECCELLENZA



- GEORGES MATHIEU IN MOSTRA A MILANO E BRESCIA
- IL PERSONAGGIO: INTERVISTA A LUCIANO CAMEL
- ARTE CONTEMPORANEA AD ASCONA, LUGANO, ROVEREDO
- SCULTURA: IL CANTO DELLA GEOMETRIA DI MARIA MOLteni

ISSN 1973-655X

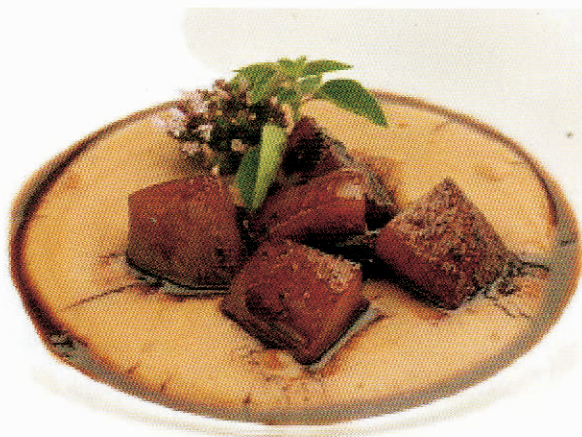


POSTE ITALIANE SPA  
- SPED. IN A.P. - 70%  
AUT. CNSO/CNA - N.O./VC/  
N. 20 ANNO 2011

# La Vetrina del Gusto

RICETTE STELLATE: IL CASCINALE NUOVO

WALTER FERRETTO



## TESTINA ALL'ACETO DI BARBERA

Figlio d'arte, **Walter Ferretto**, oggi chef e patron con il fratello **Roberto** del ristorante stellato **Il Cascinale Nuovo** di Isola d'Asti (At), ha avuto come prima "scuola" la cucina tradizionale piemontese dei genitori **Armando** e **Silvana** che aprirono il locale nel 1968 per poi lasciarlo ai figli nel 1985. Il ristorante acquisì una nuova forma grazie a **Roberto**, appassionato di vini e **Walter**, giovane chef di talento, reduce da importanti stages in locali francesi quali **Auberge de l' Ill in Alsazia** e ristorante **Les Ambassadeur dell' Hotel Crillon** a Parigi. Nel 1990 la creatività culinaria e la raffinatezza del ristorante, valorizzato nel servizio e nella carta vini, ottengono l'ambita *stella Michelin* ma lo chef **Ferretto** non si adagia sugli allori e continua a fare esperienza all'estero per affinare il suo talento partecipando a serate gastronomiche con l'**Accademia della Cucina a Caracas** (Venezuela) o lavorando in due prestigiosi locali degli **Stati Uniti**, il ristorante **Valentino** di **Piero Selvaggio** a Santa Monica ed il

ristorante **Spago Beverly Hills** di **Wolfgang Puck** a Los Angeles. Negli anni Novanta la bravura di **Walter** viene consacrata prima dalla partecipazione alla trasmissione televisiva **Ristorante Italia** sulla **RAI** e poi dal suo ingresso nell'associazione **Jeunes Restaurateurs d' Europe** e nell'altra prestigiosa associazione **de Le Soste**. La sua attività prosegue con ripetute partecipazioni a rassegne gastronomiche nel mondo e grandi eventi come le **Olimpiadi Invernali di Torino 2006**. Oggi collabora con riviste e molte sue ricette sono pubblicate su libri di cucina tra cui *I sapori dell'autunno* 40 ricette personali edite dalla **Gribaudo**.

### WALTER FERRETTO

- in alto: La Passatina di ceci e borlotti con cubetti di testina di vitello brasata.  
- nel box: **Walter Ferretto**, chef e patron de **Il Cascinale Nuovo** - Strada Statale 231, n. 15 - Isola d'Asti - Asti  
Tel.: +39 0141 958166  
E-mail: info@ilcascinalenuovo.it  
website: www.ilcascinalenuovo.com

PASSATINA DI CECI E BORLOTTI  
CON CUBETTI DI TESTINA  
DI VITELLO BRASATA ALL'ACETO  
DI BARBERA D'ASTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

100 gr ceci  
100 gr borlotti  
1 piccola patata  
100 gr trito di: cipolla, carota, sedano  
30 gr lardo  
1 rametto rosmarino tritato  
1 ciuffetto salvia tritato  
300 gr testina di vitello lessata  
30 gr aceto balsamico tradizionale  
30 gr aceto di barbera d'Asti  
50 gr olio extravergine  
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Metto a bagno per una notte in acqua tiepida i ceci e i borlotti. Soffrigo in un pentolino il lardo con le verdure e le erbe tritate, aggiungo i legumi scolati, la patata affettata e copro con acqua fredda. Porto a bollire e cuocio per 1 ora e 30 min. salando solo a cottura ultimata. Passo al mixer il composto ottenendo la passatina che tengo al caldo. Taglio a cubetti la testina lessata li rosolo velocemente in una padella antiaderente con poco olio, sgrasso e verso i due aceti caramellando un poco. Metto la passatina in fondine calde sistemo i cubetti di testina con la salsa.







