



**il borgo del**

**BALSAMICO**

**l'arte**

**del**

**balsamico**

TACCUINO  
DEL BORGO  
numero cinque



## 2011

Siamo arrivati in un battito di ciglia alla sesta edizione del Nostro taccuino.  
Anche quest'anno abbiamo ospiti internazionali e giovanissimi chef  
insieme ad un maestro della pizza.

Per la prima volta oltre all'edizione italiana ed inglese presenteremo a Colonia  
durante Anuga 2011 la versione tedesca con nostra grande gioia.

Questo strumento è da sempre dedicato ad i nostri clienti  
che ci seguono e ci gratificano ogni giorno.

Ancora grazie a

*Claudio Melis* - Ristorante **La Cucina** - Al Faisaliah Hotel - RIYADH - ARABIA SAUDITA

*Giovanni Mandala* - Pizzeria **Piccolo Piedigrotta** - REGGIO EMILIA

*Giovanni Russo* - Ristorante **Davvero** - The Charles Hotel - MONACO - GERMANIA

*Sebastiano Lombardi* - Ristorante **Cielo** - Relais La Sommità - OSTUNI BR

*Vito Mollica* - Ristorante **Il Palagio** - Four Seasons Hotel - FIRENZE

Per la loro dedizione e  
buon lavoro a tutti

## INSALATA DI MELE VERDI

### e Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa

---

#### INGREDIENTI

---

- 30 gr. *mela verde*
- 20 gr. *tomodori ciliegini gialli*
- 20 gr. *foglie di rapa*
- 20 gr. *insalata riccia*
- 5 gr. *crescione*
- 3 gr. *foglie di basilico*

#### PER LA CARROZZA

- 20 gr. *pane bianco da toast*
- 20 gr. *tomodoro rosso*
- 4 gr. *foglie di basilico*
- 60 gr. *mozzarella*
- 20 gr. *tapenade*
- 10 gr. *Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa*
- 15 gr. *alcuni fiori edibili*
- *sale e pepe*

---

#### PER LA CARROZZA

Spargere un pò di tapenade sul pane, la mozzarella a fette, le foglie di basilico e una fetta di pomodoro, coprite con altro pane, tagliatelo a metà a forma di triangolo immergetelo nella tempura e friggete in olio bollente.

#### PER L'INSALATA

Tagliate il pomodoro giallo in quarti e privatelo dei semi, sistemate tutti gli altri ingredienti per l'insalata. Mescolate il balsamico con sale, pepe, olio extra vergine d'oliva e condite l'insalata. Mettete in un piatto ovale l'insalata, a parte la carrozza fermata con un bamboo.

## PIZZA AL BALSAMICO, CON POLIPO, PATATE BOLOGNESI, OLIVE TAGGIASCHE e Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello Etichetta Rossa

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

#### PER LA PASTA

- *farina*
- *acqua*
- *un pizzico di sale*
- *lievito madre*

#### PER GUARNIRE

- *mozzarella di bufala campana*
- *polipo*
- *patate bolognesi*
- *olive taggiasche*
- *Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello Etichetta Rossa*

---

Impastate la pasta della pizza con acqua, farina, sale e lievito madre. Lasciate riposare almeno 48 ore. Tirate la pasta e farcite con mozzarella di bufala campana, in seguito aggiungete il polipo e la patata bolognese precedentemente lessata e le olive taggiasche (tutto passato in padella) infornare a 250° e in uscita aggiungete un giro di Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello Etichetta Rossa.

## SARDINE GRATINATE

### al Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 200 gr. sardine
- 50 gr. pane grattugiato
- 10 gr. parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- timo (tritato finemente)
- erba cipollina (tritata finemente)
- olio d'oliva extra vergine
- sale e pepe quanto basta
- 80 gr. polenta
- 50 gr. funghi porcini
- pomodorini semi-secchi
- manciata di insalata verde mista
- Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

**D**eliscare e pulire le sardine lavandole fino a eliminare tutto il sangue. Farcire ciascuna sardina tra i due filetti con il pane grattugiato amalgamato con Parmigiano, aglio, timo ed erba cipollina tritati. Disporre su una teglia oliata insieme ai porcini affettati finemente e alla polenta anch'essa tagliata a fette sottili. Cuocere il tutto per 5 minuti in un forno a 180°C.

Preparate un piatto da portata quadrato con qualche pennellata di Condimento del Borgo Etichetta Rossa, adagiarvi le fette di polenta e sopra a ognuna mettere una sardina. Decorare con l'insalata verde mista e i pomodori semi-secchi tritati. Servire.

## SGOMBRO IN CROSTA DI PANE DI ALTAMURA E LIMONE con Cime di Rapa, Burrata di Andria, Pomodoro Candito e Intingolo di Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 1 sgombro da 150 / 200 gr. circa
- 150 gr. di crosta di pane di Altamura
- 50 gr. di limone salato
- 200 gr. di cime di rapa
- 20 gr. di pomodoro candito
- 100 gr. di brodetto di vongole
- 100 gr. di burrata di Andria
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.
- fior di sale
- peperoncino
- vino bianco secco
- olio extra vergine di oliva
- Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

**P**rendete uno sgombro, pulitelo dalle viscere e sfilettatelo, togliendo le spine con una pinza; adagiate i filetti ottenuti sul ghiaccio tritato e appoggiatelo su una pellicola alimentare.

A parte preparate una panatura con la crosta sbriciolata del pane di Altamura, limone salato tritato, aggiungendo sale, olio extravergine di oliva, pepe e brodetto di vongole.

Cospargete la panatura sulla pelle dello sgombro, facendola aderire con una leggera pressione delle dita.

A parte pulite e sbollentate le cime di rapa, in acqua salata con uno spicchio d'aglio in camicia; scolate e mettete in padella, con un trito precedentemente preparato di aglio, peperoncino e olio extravergine. Sfumate con del vino bianco secco, lasciando evaporare.

Di seguito in una padella antiaderente, scottate lo sgombro facendo dorare la panatura, con olio extravergine di oliva, sino a renderla croccante.

#### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Su un piatto di portata, adagiare le cime di rapa saltate, lo sgombro e la burrata, condita con fiori di sale e olio extravergine di oliva, il pomodoro candito a cubetti e Aceto Balsamico del Borgo, emulsionato.



## RISOTTO AROMATIZZATO ALL'ARANCIA CON PETTO D'ANATRA e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 250 gr. *riso*
- 50 gr. *cipolla tritata*
- 25 ml. *vino bianco*
- 50 gr. *burro*
- 50 gr. *parmigiano*
- 300 gr. *petto d' anatra*
- 1 *arancia*
- *olio extra vergine di oliva*
- *Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento*
- *sale e pepe*

---

**F**ate imbiondire la cipolla con poco olio extravergine d'oliva, aggiungetevi il riso e fatelo tostare. Sfumate con il vino bianco, ed aggiungetevi piano piano dell'acqua calda e salate. Arrivati a fine cottura spostate il riso dal fuoco e mantecate con burro e parmigiano ed aromatizzatelo con una grattata di scorza d'arancia. Impiattate e arricchite il sapore con un filo di aceto balsamico tradizionale, poggiatevi sopra il petto d'anatra tagliato in fette sottili.

PER L'ANATRA:

In un padella tiepida appoggiate il petto d'anatra salato e pepato dal lato della pelle, e fatelo cuocere lentamente fino a che il grasso non si sia completamente sciolto in modo da ottenere una superficie dorata e croccante.

Finite la cottura in forno a 200 °C per 1 minuto.

Fate riposare l'anatra per 2-3 minuti e poi tagliatela a fette sottili.

- 
- 1** INSALATA DI MELE VERDI  
e Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa  
**Ristorante La Cucina • Al Faisaliah Hotel • Riyadh • Arabia Saudita**  
*Chef Claudio Melis*
- 2** PIZZA AL BALSAMICO, CON POLIPO, PATATE BOLOGNESI, OLIVE TAGGIASCHE  
e Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello Etichetta Rossa  
**Pizzeria Piccolo Piedigrotta • Reggio Emilia**  
*Maestro Pizzaiolo Giovanni Mandala*
- 3** SARDINE GRATINATE  
al Condimento del Borgo Etichetta Rossa  
**Ristorante Davvero • The Charles Hotel • Monaco • Germania**  
*Chef Giovanni Russo*
- 4** SGOMBRO IN CROSTA DI PANE DI ALTAMURA E LIMONE  
con Cime di Rapa, Burrata di Andria, Pomodoro Candito e  
Intingolo di Condimento del Borgo Etichetta Rossa  
**Ristorante Cielo • Relais La Sommità • Ostuni Brindisi**  
*Chef Sebastiano Lombardi*
- 5** RISOTTO AROMATIZZATO ALL'ARANCIA CON PETTO D'ANATRA  
e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento  
**Ristorante Il Palagio • Four Seasons Hotel • Firenze**  
*Chef Vito Mollica*
-



## IL BORGO DEL BALSAMICO

Società Agricola in accomandita semplice  
di Cristina e Silvia Crotti e C.

via della Chiesa 27 • R. E • Italy

42020 Botteghe di Albinea

Tel. +39 0522 598175

Fax +39 0522 347423

[info@ilborgodelbalsamico.it](mailto:info@ilborgodelbalsamico.it)

[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)