

1560/1571

1400/500 = CRIST

Riccardo P. AMM) 20.000 e nuovo
= 11005 / 10000 / 100000 = (02000)

Use Mante
57F

~~14.43~~ / 14'52

sono 2 in biblioteca in (riserva / fondo)

Kontiki, trasmissione del 27 aprile 2001 1

Claudio Ambrosi: ore 14.37 / BIBLIOTECA e ARCHIVIO BIBLIOTECA (AT -) leale

(app. ore 14.00). come funziona la biblioteca della SAT (orari, tel etc.9: quale rapporto con

il Filmfestival. (Premio TIAS? se si può dire) Quali attività per inserirsi culturalmente? Mostra Acquarelli (chi, come dove?) PISSANOVA //

2 VINCESTA <
2 TRENTA, DE + CHERIZ + EMERITCA =
2 GA GAMBEROMACHIA
2 GA MASCATA

// ANCORILLO =
2 WWW.SAT.IT.IT = 1
CURATORE SCARABOCCA

Il gambero in cucina ed in letteratura?

27.000

Gambero di fiume Nome comune dei membri di tre famiglie di crostacei, simili alle aragoste, ma più piccoli, di dimensioni comprese fra i 2 e i 40 cm. Il primo paio di arti locomotori, che sono in tutto cinque, è munito di forti chele. I gamberi di fiume vivono in acque dolci, in regioni dal clima temperato.

Di solito questi crostacei si interrano negli argini di fiumi e piccoli specchi d'acqua e si nutrono di materia animale o vegetale in decomposizione. In autunno il maschio inserisce gli spermatozoi in un ricettacolo che si trova nel torace della femmina. Le uova, deposte in primavera, sono poi fecondate e si schiudono nell'arco di otto settimane o anche meno; le forme giovanili restano per un breve periodo insieme alla madre. In seguito a diverse mute raggiungono alla fine le dimensioni dell'animale adulto, che può vivere per tre anni o più. Nonostante le sue piccole dimensioni, il gambero di fiume europeo, *Astacus pallipes*, viene pescato per le sue qualità gastronomiche. Alcune specie di gamberi di fiume che vivono nelle grotte sono cieche.

Classificazione scientifica: I gamberi di fiume formano tre famiglie di crostacei decapodi, classificate nel sottordine dei reptanti: la famiglia degli astacidi (emisfero settentrionale), quella degli austroastacidi (regione australiana) e quella dei parastacidi (emisfero meridionale).

Da ricordare come le guide di Slow Food si chiamano "Guide del GAMBERO ROSSO": da Pinocchio: la famosa osteria dove il burattino si fece abbindolare dal gatto e dalla volpe a Zola nel romanzo "il ventre di Parigi" (1873),
"Lo sai - disse lei improvvisamente - che il signor Saffrée m'ha invitata a cena a casa sua, stasera?"
"Oh, mangerai male - rispose lui ridendo - Saffrée non ha la minima immaginazione culinaria, è rimasto ancora all'inaalata di gambero"
"No, no, parlava di ostriche e di perniciotti..."
Al mercato della Halles, di Parigi, il mercuriale (listino dei perzzi) nel 1839, riportava il prezzo di un cestino di gamberi d'acqua dolce dai 6 ai 17 franchi, che era pressappoco il pezzo di un cestino di triglie..
(dal libro LA FRANCIA A TAVOLA, di Jean-Paul Aron, Einaudi, 1978)

Cocktail di gamberi

Dal film "The Blues Brothers"

Molti personaggi entrati nella storia della musica e del cinema fanno parte del cast del mitico "The Blues Brothers".

Sopra ogni altri la coppia dei fratelli Blues, Jack e Elwood, impersonati da Dan Aykroyd e John Belushi che appena usciti dalla prigione, hanno solo undici giorni per pagare le tasse e salvare così dallo sfratto il fatiscente orfanatrofio, dove sono cresciuti. Guidati da una forza divina, da una capacità organizzativa un po' particolare e da un look tipo "pompe funebri", decidono di ricostruire la vecchia "band" per fare un grande concerto.

Si metteranno in un mare di guai ed in situazioni incredibili.

Una sera Jack e Elwood decidono di andare a convincere un vecchio amico ad unirsi alla band. Peccato che ora è direttore di un elegantissimo ristorante. Con pochi sguardi ne provocano il licenziamento!

Ogni regola del bon ton sparirà: ordineranno cinque carissimi cocktails di gamberi e ben dodici bottiglie di champagne e... Non voglio raccontarvi di più, vi consiglio invece di preparare per voi il cocktail di gamberi e di rivedere "The Blues Brothers".

**500 gr. di gamberi
sgusciati (vanno bene
anche quelli surgelati)
40 gr. di burro
3 cucchiaini di succo di
limone
sale
tabasco
prezzemolo**

**per la salsa
250 gr. maionese al limone
3 cucchiaini di tomato
ketchup
1 cucchiaino di panna
liquida
worcestershire sauce**

Sciogliete il burro in una padella, aggiungete il succo di limone, sale, tabasco e i gamberi.

Mescolate in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati e fate cuocere per cinque minuti fino a quando i gamberi sono diventati rosa.

Lasciarli raffreddare e condirli con la salsa che avrete ottenuto mescolando bene tutti gli ingredienti sopraelencati.

Servite in coppette decorando con un po' di prezzemolo tritato.

Gamberi fritti

Dal romanzo "Il vecchio che leggeva romanzi d'amore"

di Luis Sepùlveda

C'era stato un tempo in cui Antonio Josè Bolivar Proano aveva amato, un tempo in cui aveva vissuto nella foresta amazzonica con gli indios. Ora era vecchio e stanco, viveva in una baracca ai margini della foresta ma in fondo al suo cuore era diverso dagli altri; conosceva i segreti della natura e ne ascoltava il linguaggio silenzioso. Nelle lunghe giornate solitarie si stendeva sulla amaca e leggeva struggenti storie d'amore. Poi quando aveva fame l'autore racconta: "La cosa migliore della stagione delle piogge era che bastava scendere al fiume, immergersi, muovere qualche pietra e frugare nel letto fangoso per avere a disposizione una dozzina di grossi gamberi per colazione." Antonio li friggeva poi in una grande padella. J

800 gr.di gamberi

(possibilmente di fiume)

farina

sale

olio per friggere

Lavate e asciugate bene i gamberi. Infarinateli e frigeteli col loro guscio, pochi per volta in abbondante olio bollente fino a quando diventano belli dorati. Metteteli ad asciugare su di un foglio di carta assorbente, salateli e mangiateli subito.

MARCO ARMANI (LISIOLAGO X CUBESA)

481 688764

(REDAZIONE MALIZIA)

Ancora Gamberi...

Escoffier (maestro della cucina classica) cita le pezzature dei gamberi di fiume (secondo l'età):

Quelli da bisque (o coulis) da 30/40 grammi (potage, zuppa, minestra...)

Da guarnizione, da 50/60 grammi

Quelli da piramide: da 80/100 grammi...

Escoffier cita poi mousse, alla bordolese, soufflé, timballi, brodetti etc.

[Faint handwritten notes in blue ink, possibly a list or recipe notes, including terms like "Bisque", "Coulis", "Mousse", "Soufflé", "Timballi", "Brodetti", and "Escoffier".]