



Lo chef Christian Petroni presenta questa ricetta tradizionale ponzese, la pizza di grano. Figlio di ponzesi originari di Le Forna, dopo gli studi presso la Culinary Institute of America ha avviato il suo ristorante "Fortina" in Armonk, NY dove propone anche la cucina isolana.

Chef Christian Petroni presents this traditional ponzese's recipe, the whole kernel wheat cake. Son of ponzesi from Le Forna, after his studies at the Culinary Institute of America started its "Fortina" restaurant in Armonk, NY where he proposes island's recipes.

Whole kernel wheat cake

Ingredients for the filling: 1,10 lbs of wet grain, 2,20 lbs of ricotta, 8 eggs, 2 sachets of vanilla, 25 oz of sugar, 3,50 oz of cedar, 1,76 oz of butter, 1,76 oz of lard, 1,5 pint of milk, a few drops of oil of millefiori
Ingredients for the dough: 21 oz of flour, 7 oz of sugar, 3,50 oz of lard,

3,50 oz of butter, grated peel of 1 lemon, 4 egg whites and 6 egg yolks

Soak the kernels in cold water for about two days, changing the water occasionally. Wash the wheat and boil covered in milk with three tablespoons of sugar, 1,76 oz of butter and 1,76 oz of lard until the milk is absorbed. Remove from heat and add 2 teaspoons of vanilla and allow it to cool down naturally for at least two hours.

Meanwhile, sieve the ricotta and add it to the wheat with 25 oz of sugar, 3,5 oz of chopped citron and a few drops of millefiori oil (from 2 to 5). Beat the egg whites till stiff, beat the egg yolks and add everything to the wheat mixture.

Place the pastry dough, made with the ingredients listed, into a lard greased baking dish and pour the wheat mixture to the desired thickness. Close on top with crossed strips of pastry dough.

Bake at 356° F until the crust is a golden brown color.



Pizza di Grano

Ingredienti per il ripieno: 500 gr di grano bagnato, 1 kg di ricotta, 8 uova, 2 bustine di vaniglia, 700 gr di zucchero, 100 gr di cedro, 50 gr di burro, 50 gr di strutto, quasi 1 litro di latte, poche gocce di olio di millefiori

Ingredienti per la pasta frolla: 600 gr di farina, 200 gr di zucchero, 100 gr di strutto, 100 gr di burro, buccia grattugiata di un limone, 4 albumi e 6 tuorli di uova

Lavare bene il grano e farlo bollire ricoperto di latte con tre cucchiaini di zucchero, 50 gr di burro e 50 gr di strutto fino a far asciugare il latte. Tolti dal fuoco aggiungere 2 bustine di vaniglia e lasciarlo raffreddare naturalmente per almeno due ore. Intanto tritare la ricotta con il passapomodori e unirla al grano con 700 gr di zucchero, 100 gr di cedro tritato e poche gocce di olio di millefiori (da 2 a 5). Montare a neve le chiare d'uova, battere i tuorli e unire il tutto all'impasto di grano. Stendere la pasta frolla, preparata con gli ingredienti indicati, nella teglia una precedentemente con lo strutto, e versare l'impasto del grano preparato nello spessore desiderato e chiudere superiormente con delle strisce incrociate di pasta frolla. Infornare a 180 gradi fino alla cottura e doratura della pasta.



*Il Calzone Muto, olio su tela di Silverio Mazzella
The Calzone Muto, oil on canvas by Silverio Mazzella*

Liquore al finocchietto selvatico

Ingredienti: 1 litro di alcool per dolci, 20 capolini freschi di finocchietto selvatico

Raccogliere i capolini del finocchietto selvatico, lavarli e asciugarli su un panno. Immergerli nell'alcool in un contenitore di vetro a chiusura e lasciare macerare per circa 20 giorni. Filtrare imbottigliare.

Wild fennel liqueur

Ingredients: 2 pint of spirits for cakes, 20 fresh fennel flower heads

Collect the flower heads of fennel, wash and dry on a cloth. Immerse in alcohol in a closed glass container and let soak for about 20 days. Filter bottle.

Variante alla pizza di grano, con riso

Ingredienti per il ripieno: 500 gr di riso, latte, 1 kg di ricotta, 8 uova, 2 bustine di vaniglia, 700 gr di zucchero, 300 gr di mandorle smidazzate, liquore aromatico (Cointreau o Strega)

Bollire il riso nel latte con tre cucchiaini di zucchero e farlo raffreddare per almeno due ore. Tritare la ricotta con il passapomodori, unirla al riso e alle mandorle con 700 gr di zucchero e una spruzzata di liquore aromatico. Montare a neve le chiare d'uova, battere i tuorli e unire il tutto all'impasto del riso. Stendere la pasta frolla nella teglia una precedentemente con lo strutto e versarvi l'impasto preparato nello spessore desiderato e chiudere superiormente con delle strisce incrociate di pasta frolla. Infornare a 180 gradi fino alla cottura e doratura della pasta. Per la guarnizione usare crema di zabaione e fragole.

Wheat pizza variant with rice

Ingredients for the filling: 1,1 lbs of rice, milk, 2,2 lbs ricotta, 8 eggs, 2 sachets of vanilla, 24,7 oz of sugar, 10,6 oz of chopped almonds, aromatic liqueur (Cointreau or Strega)

Boil the rice in milk with 3 tablespoons of sugar and allow it to cool for at least two hours. Sieve the ricotta in a potato masher, add it to the rice and almonds adding 24,7 oz of sugar and a splash of aromatic liqueur. Beat the egg whites till stiff, beat the egg yolks and add to rice mixture. Place the pastry dough into a lard greased baking dish and pour the prepared batter to desired thickness and close at the top with crossed strips of pastry dough. Bake at 356° F until the crust is golden. Garnish with eggnog cream and strawberries.

Clementine a zero gradi

Ingredienti: 8 clementine, 250 gr di panna fresca, 3 uova, 5 cucchiaini di zucchero

Senza rompere le bucce, svuotare le clementine tagliando come coperchio la parte del picciolo con le foglie. Frullare la polpa per ricavare un succo denso. Montare a crema i tuorli con lo zucchero e a neve molto densa i bianchi e, a parte, la panna fresca. Unire il succo ai tuorli montati e poi, delicatamente da sotto in su, unire sia la panna che i bianchi montati. Amalgamare delicatamente il tutto e versato in una pentola di metallo già fredda di frigorifero e rivestita con la carta da forno posizionarli nel congelatore. Rimestare delicatamente almeno 3 volte ogni 45 minuti e quindi riempire le clementine e lasciarle nel congelatore fino a 15 minuti prima di servire.

Clementine at zero degrees

Ingredients: 8 clementines, 8,80 oz of fresh cream, 3 eggs, 5 tbsp sugar

Choose clementines with leaves. Cut the tops, with the leaves, because they're going to be used as decorative lids. Without breaking the skin scoop out the pulp of the clementines. Blend the pulp to make a thick juice. Beat the eggs yolks and the sugar till creamy; beat the egg whites till stiff, beat the whipping cream. Add the juice to the beaten yolks and then gently from top to bottom, combine the cream and the egg whites. Mix everything together and gently pour into a metal pot layered with baking paper, previously cooled in the refrigerator and place in the freezer. Stir gently at least 3 times every 45 minutes. Fill clementines and leave in freezer for up to 15 minutes before serving.

Limoncello

Ingredienti: 15 limoni non trattati con antifcrittogramici, 1 litro di alcool a 95°, 600 gr di zucchero, 1 litro circa d'acqua

Lavare i limoni e tagliare la buccia senza la parte bianca perché amara. Messe in barattolo di vetro, versare l'alcool fino a coprirle tutte senza pressarle. Lasciarle chiuse ermeticamente in luogo buio ed asciutto per circa 2 mesi, quindi versare il succo, filtrato con un telo a trama fitta stirrando anche le bucce. In una pentola bollire la stessa quantità di acqua e 600 gr di zucchero mescolando accuratamente. Versato il succo dei limoni in una bottiglia a chiusura ermetica aggiungere lo sciroppo di zucchero, mescolare bene e conservare al buio per almeno un mese, agitando dolcemente ogni due giorni per favorire l'amalgama dei componenti. Si conserva in frigo.

Limoncello

Ingredients: 15 lemons not treated with fungicides, 2,12 pt of alcohol at 95° (175 proof), 21,2 oz of sugar, 2,12 pt of water

Wash the lemons and cut the peel without the white part because it is bitter. Combine the lemon peels and the alcohol in a tight glass container. Leave hermetically sealed in a dark and dry place for about 2 months. To finish the recipe after the infusion, dissolve the same amount of water as the juice with 21 oz of sugar in hot water and let it cool. In the mean time filter the alcohol with the lemon peels through a cloth, squeezing the peels as well. Combine the lemon juice and the sugar syrup in an airtight bottle, stir well and keep in the dark for at least one month, shaking gently every two days to facilitate the amalgamation of the ingredients. Keep refrigerated.





Ciliege sotto spirito

Ingredienti: 1 kg di ciliege o amarene belle, grandi e sode, 1,100 kg di zucchero, 1/2 bicchiere di alcol per dolci
Lavare le ciliege senza togliere il gambo ed asciugarle in un panno. Chiuse in un barattolo di vetro assieme allo zucchero, esporle per 50 giorni al sole, capovolgendole sovente il contenuto. Alla fine aggiungere l'alcol per dolci a 95 gradi e lasciarle riposare per almeno un mese prima di consumarle.

Cherries soaked in alcohol

Ingredients: 2,20 lbs of cherries or sour cherries, 2,40 lbs of sugar, 1/2 glass of alcohol for cakes
Wash the cherries without removing the stem and dry them in a cloth. Close the cherries tightly in a glass jar with the sugar and expose to the sun for 50 days turning it occasionally upside down. At the end, add the 95° alcohol (175 proof) for desserts and let it rest for at least one month before consuming.

Liquore di Mortella

Ingredienti: 400 gr di bacche mature di mirto, 400 gr di zucchero, ¼ di buccia di limone giallo, 100 gr di alcool di frutta da 95 gradi, 100 gr di vino amabile
Chiudere ermeticamente in un vasetto di vetro gli ingredienti e far macerare al sole, agitando di tanto in tanto il vasetto per favorire il completo scioglimento dello zucchero. Stagionare per 4 mesi in un luogo fresco e quindi filtrare. Lo sciroppo così ottenuto è adatto come digestivo.



Mirtilli comuni, acquerello di Silvio Mazzella
True Myrtle, watercolour by Silvio Mazzella

Myrtle berry liqueur

Ingredients: 14 oz of ripe berries of Myrtle, 14 oz sugar, 1/4 of lemon peel yellow, 3,50 oz of fruit spirits from 95 degrees (175 proof), 3,50 oz of sweet wine
Close the ingredients in a glass jar and expose them in the sun, often shaking the jar to dissolve the sugar. Let it mature for 4 months in a cool place and then filter. The syrup obtained is suitable as a digestive.

...fichi
Ingredienti: 1 kg di fichi freschi, 150 gr di zucchero, succo di 1/4 di limone, 3 gr di anice macinata se piace.
...uva
Ingredienti: 1 kg di uva, 200 gr di zucchero
...more
Ingredienti: 1 kg di more selvatiche, 300 gr di zucchero e un po' d'acqua
...melacotogna
Ingredienti: 1 kg di melacotogna, 600 gr di zucchero



Jams of...

Wash the fruit and, if necessary, remove the seeds and stems, add the sugar in a saucepan and cook stirring constantly so that the jam doesn't stick to the pan. The result is better if the cooking is interrupted and resumed several times. Then pour still hot into glass jars with airtight lids for storage. The ingredients for each recipe are given below.

...fichi

Ingredients: 2,20 lb of fresh figs, 6,50 oz sugar, juice of 1/4 lemon, 0,10 oz of ground anise if you like.

...grapes

Ingredients: 2,20 lb grapes, 6,50 oz of sugar
...wild blackberries

Ingredients: 2,20 lb of wild blackberries, 10,5 oz of sugar and a little water

...melacotogna

Ingredients: 2,20 lb quinces, 1,32 lb of sugar

Conclusion

The Ponzese traditional art of cooking is based on its history and has many aspects of antiquity which is difficult to define, as it is ever present in all of today's recipes.

This union of past and present, together with a measure of creativity and experience makes this art even more highly regarded.

It also reveals an invisible aspect of life: it reflects the contemporary, which in turn is comprised of history and mores, which influence our way of life.

The culinary culture of different territories is formed first and foremost with a sensitivity, knowledge and love for the immeasurable natural resources, as well as respect and appreciation for the nature of food in its purest form.

A new culture is evolving which emphasizes the preparation of various dishes that are aesthetically more pleasing. There is now a focus on lesser quantities of food which are better prepared to make the main meal of the day a true feast of superb flavors as well as more pleasing to the eye, which as always will stimulate the passion for this extraordinary art. The desire to try new tastes and discover other methods of food preparation by combining and contrasting flavors of different foods motivates the Ponzesi to navigate in the kitchen in the same way their ancestors' curiosity for the new and unknown motivated them on their long voyages through the Mediterranean and beyond.

Conclusioni

La tradizione alimentare ponzese è fondante con la componente storica. Una cucina, quella isolana, che richiama l'antico; ma è difficile definire

l'antico perché esso è sempre presente anche nel nuovo in cui si completa e si valorizza con l'inventiva e l'esperienza.

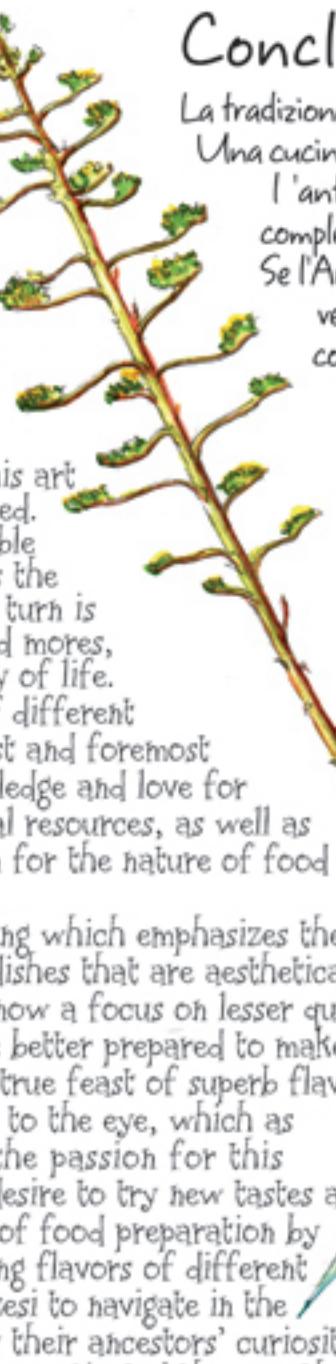
Se l'Arte è la sprovincializzazione, l'arte della cucina popolare fa vedere il lato invisibile della vita, è lo specchio rivelatore della contemporaneità fatta di storia e di abitudini che regolano e scandiscono la nostra esistenza.

La cucina territoriale è formata soprattutto di sensibilità, di conoscenza e di amore per le risorse inestimabili, nel rispetto della natura dei cibi e per gustarne i sapori nella loro piena genuinità.

Una nuova cultura si sta diffondendo soprattutto nell'immagine, nella cura di una grafica del piatto che serve a presentare meglio la portata. Quantità più ridotte e più curate per la valorizzazione del gusto che fanno di un pranzo il godimento principale del sapore, del colore e dell'estetica a beneficio anche per gli occhi, stimolati sempre dalla passione per quest'arte straordinaria.

Il desiderio di provare, di conoscere nuovi sapori e scoprire altri abbinamenti e altri contrasti, motivano i ponzesi a navigare nella cucina nello stesso modo in cui li spinsero, per la loro indole e

per la ricerca e la curiosità verso il nuovo, nei lunghi viaggi per il Mediterraneo, e oltre.



Agave, acquerello di Silvio Mazzella
Agave, watercolour by Silvio Mazzella