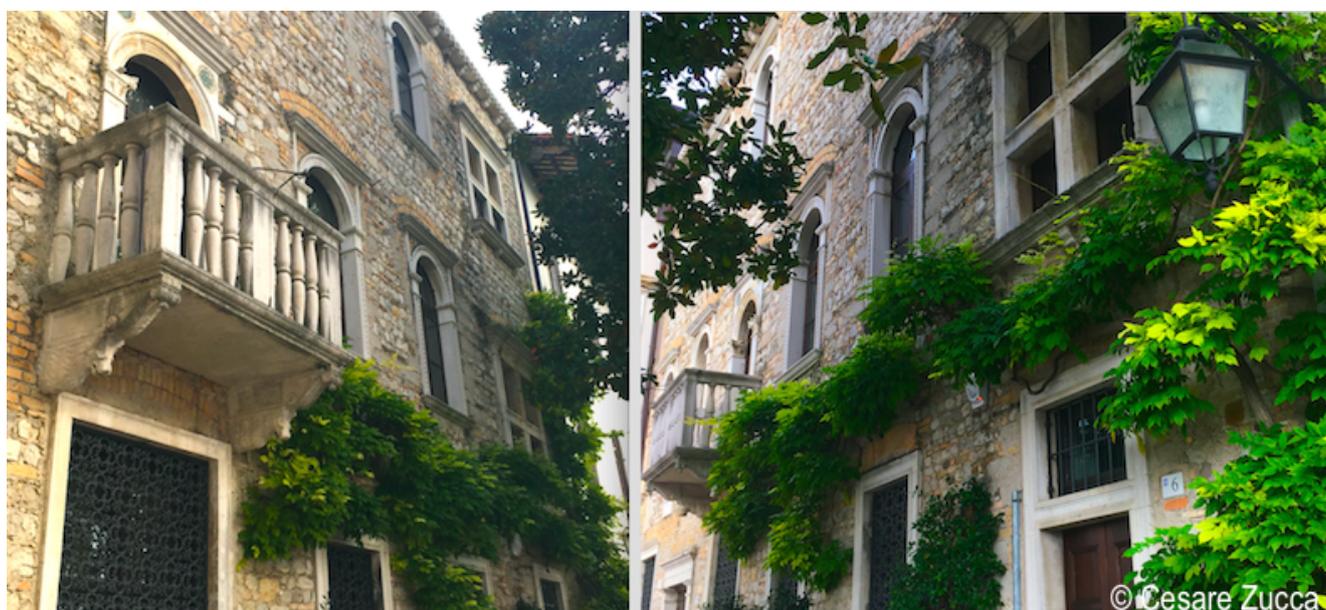


Spilimbergo: un weekend “dolce” e “mosaicato” con lo chef Marco Talamini

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA

Spilimbergo dista circa 30 km da Udine o da Pordenone e circa 100 km da Venezia e Trieste. Situata sulla sponda del fiume Tagliamento, è una fra le più belle e interessanti città d'arte del Friuli Venezia Giulia. Borgo di antiche origini, si sviluppò soprattutto durante il Medioevo e il Rinascimento.



I romantici balconi

Dalla piazza, attraverso un ponte sull'antico fossato, si entra nel **Castello** dalla magnifica facciata adornata da figure di nobilii, cavalli e palafrenieri. Un vero gioiello!



La magica facciata del Castello

Sotto la **Loggia del Comune**, si vede ancora incisa su un pilastro la "*macia*", l'unità di misura per le stoffe in uso nella città. Da questa ha preso il nome la Rievocazione Storica della Macia, evento che ogni anno ad agosto fa rivivere lo splendore del passato spilimberghese.



Il Borgo di Spilimbergo e i suoi vicoli

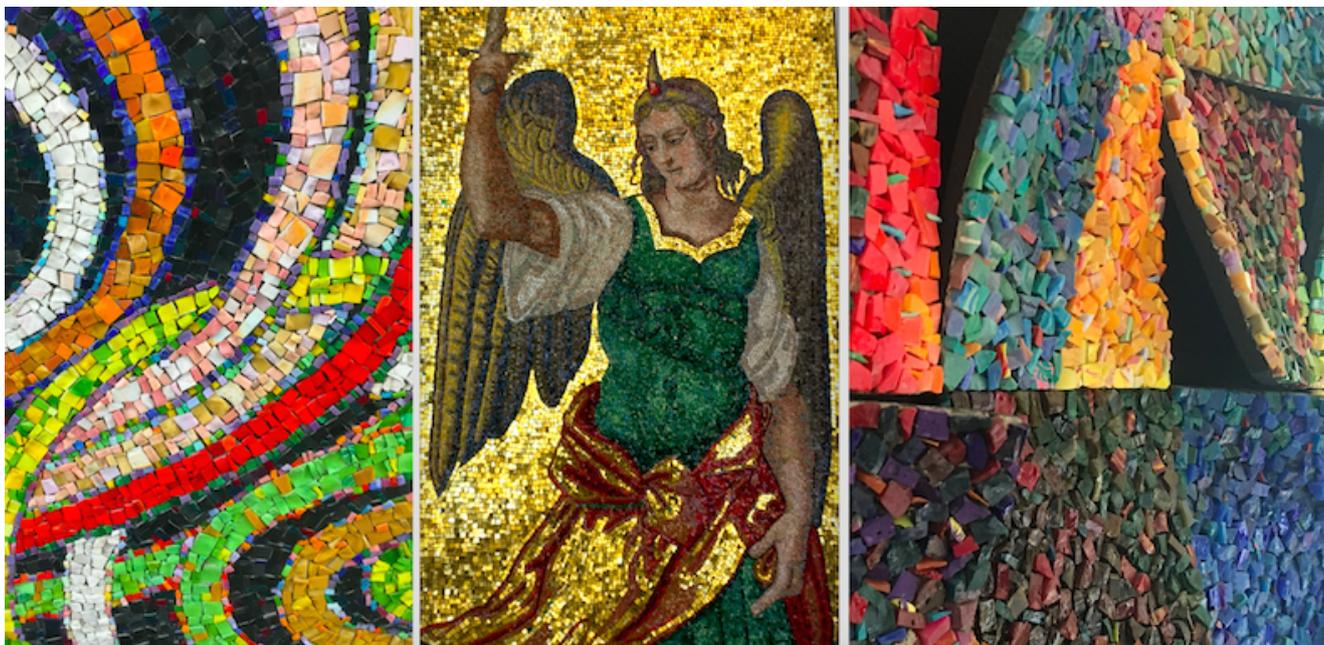


Per le strade del Borgo

CITTA' DEL MOSAICO

Spilimbergo è sede della prestigiosa **Scuola Mosaicisti del**

Friuli, istituzione fondata nel 1922, nota a livello internazionale, le opere uscite dalla Scuola si trovano collocate in edifici pubblici e privati di tutti e 5 i continenti. ed è frequentata da studenti di tutto il mondo interessati non solo alle tecniche musive romane e bizantine, ma anche a sperimentazioni moderne e futuristiche.



L'astratto, il classico, la sperimentazione nelle creazioni degli allievi della Scuola



Le sculture mosaicate all'aperto

Fino al 31 gennaio, **Piazza Duomo** ospiterà nuovamente un incantevole progetto: il **Presepe di Mosaico** che quest'anno sarà arricchito dalle presenze degli Angeli Gabriele, Raffaele e Michele .



Il Presepe di Mosaico



“Il mosaico non ha età”... Nonna Gabriella, una cittadina di Spilimbergo con la ‘sua’ Marylin mosaicata.

IL FORMAGGIO ASINO

E' un'eccellenza della gastronomia locale. Nasce sui monti

della Pieve d'Asio ed è considerato il più antico dei formaggi friulani. Apprezzato già nel '600 dalle mense della Serenissima, il segreto dell'Asino consiste nell'immersione per circa 20 giorni di formaggele fresche in una salamoia salata di latte e panna d'affioramento.



L'antica lavorazione del secolare Formaggio Asino

Un procedimento i cui i dosaggi segreti, tramandati di generazione in generazione, fanno rivivere l'antica ricetta che a Spilimbergo viene prodotta da Tosoni.

Una prelibatezza che non poteva mancare nel menu del grande **Chef Marco Talamini**, al timone del **Ristorante La Torre**, proprio nel centro storico del borgo.



Il Ristorante La Torre di Spilimbergo

MARCO TALAMINI

Dopo gli studi alberghieri, collabora con locali italiani ed esteri fino al 1987, quando ad Asolo apre il ristorante Bacco Tabacco, insignito nel 1996 della prestigiosa stella Michelin, che gli verrà confermata anche l'anno successivo nella sua seconda apertura a Padova, In seguito approda a **La Torre di Spilimbergo** con alle spalle anche l'esperienza nelle cucine di **Claudio Sadler**, che Talamini considera un grande amico e maestro. Nei suoi menu vincono territorio, meticolosa selezione delle materie prime, cura a stagionalità, attenzione al gusto e alla sobrietà degli ingredienti. *“Mi piace lavorare su un piatto e rinnovarlo continuamente. Naturalmente ho le mie preferenze: se dovessi immedesimarmi in un ingrediente sarei il fois gras, che tratto in tutte le stagioni e con maniere diverse”.*



Chef Marco Talamini

“Sono un seguace della filosofia del tre, continua Talamini, detesto la confusione nel piatto e mi concentro in un solo protagonista e due che lo esaltano: tre consistenze e tre sapori”

Dal 2000 lo chef è ospite di questo incantevole borgo che a cui si è affezionato e di cui spesso ne cita i famosi mosaici, come nei suoi piatti *mosaico di piovra* e *mosaico di muset*, tipico insaccato friulano.



Mosaico di Piovra

IL SUO DOLCE

Un *cheese cake* a base di un'eccellenza di Spirlimbergo: il formaggio Asino accompagnato da un sorbetto allo zenzero. Potrebbe essere un perfetto 'pre-dessert' da inserire nel vostro menu del un pranzo natalizio!

La ricetta nella prossima pagina.

Cliccate *Next*>

CHEESE CAKE CON FORMAGGIO ASINO E SORBETTO ALLO ZENZERO



Il dessert di Marco Talamini Cheese Cake con Formaggio Asino e Sorbetto allo Zenzero

Ingredienti per 15 persone:

400g. Formaggio Asino Classico

200dl. Latte fresco pastorizzato intero

100g. Zucchero

400ml. Panna fresca liquida

Per la guarnizione

400g. Mele verdi

100g.Zenzero

100ml.Acqua minerale vetro

100g.Zucchero

Per la pasta

400g. Biscotti digestivi

200g.Burro

Procedimento:

Operazioni preliminari

Preparare la pasta di biscotto per la base frullando i biscotti e mescolandoli con il burro sciolto, con questo impasto creare all'interno di cerchi di metallo di 5 cm di diametro unbase di spessore di 5 millimetri e schiacciare bene

.

Preparazione

Preparare il sorbetto il giorno prima, con lo zucchero e l'acqua fare uno sciroppo leggero, facendolo bollire per cinque minuti, con il cutter o meglio con l'estrattore, frullare le mele e lo zenzero fresco ottenedone il succo, aggiungere lo sciroppo freddo e mescolare bene, mettere in freezer per una notte poi frullare con il mixer e ricongelare

.

Per la bavarese di asino

Frullare il formaggio con 180grammi di latte, scaldare i restanti 20 grammi mescolati con la gelatina precedentemente ammollata , semimontare la panna fresca. Aggiungere il latte gelatinato caldo alla massa di formaggio e mescolare velocemente con una frusta, aggiungere la panna semimontata e mescolare con una spatola, questa operazione va fatta in modo rapido. versare il composto ottenuto riempiendo per due cm i cerchi di metallo con la base di biscotto.

Mettere in frigorifero per almeno 4 ore .

Finitura

Stampare la cheesecake in piatto e guarnire con il sorbetto di mela e zenzero, una cialdadi biscotto e alcune gocce di salsa di lampone

INFO

La Torre

Piazza Castello, 8

Spilimbergo (PN)



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'