



LA NEWSLETTER DELLE RICETTE TIPICHE MARZO = FILETTO ALLA ROSSINI



Il Filetto alla Rossini è un secondo piatto raffinato, celebre omaggio al compositore pesarese Gioachino Rossini.

La storia

Si compone di un filetto di manzo rosolato nel burro, servito su un crostone di pane tostato, sormontato da una scaloppa di

foie gras scottata e tartufo nero a fette, il tutto nappato con una riduzione al Madeira. Il compositore-gourmet a Parigi amava frequentare le grandi tavole dell'Ottocento. Infatti in Italia si dice spesso filetto alla Rossini per indicare la preparazione; ma in Francia il termine tecnico è tournedos Rossini (il "medaglione" di filetto). Tra gli ingredienti che più prediligeva il famoso compositore c'erano infatti sicuramente il tartufo, la mortadella ed il salame, ma il periodo trascorso in Francia gli affina ancora più il palato e lo fa diventare un amante non più solo della tradizione italiana, ma anche dell'alta cucina francese e di prodotti come il foie gras, che sarà sempre presente nei suoi piatti, come questo, a lui dedicato. Infine, non poteva che avere una grande passione per i vini: Rossini era un gran bevitore, gli piaceva bere e bere bene, tant'è che si faceva sempre mandare bottiglie sia da varie parti d'Italia, sia dalla Francia.



LA RICETTA E GLI INGREDIENTI CHIAVE

INGREDIENTI

*4 filetti di manzo da 180.gr
cad*

4 scaloppe di foie grass d'oca

4 n patate pasta gialla

qb burro

qb sale

qb timo

PER LA SALSA

200 ml vino rosso

100 ml madeira

200 ml demi glace di manzo

40 g tartufo nero fresco

8 pz pepe in grani

2 scalogno

6 rametti di timo

qb burro

qb sale

qb pepe

PROCEDIMENTO

Versare In una casseruola il vino rosso il Madeira lo scalogno tagliato a pezzetti il pepe in grani e i rametti di timo. Portare il tutto a bollore abbassare il fuoco e far ridurre di un terzo ottenendo così 100 g di salsa quindi unire la Demi Glass portare a bollore e filtrare il tutto. Portare la salsa alla consistenza desiderata quindi aggiungere il tartufo tritato finemente aggiustare di sale e pepe. Sbianchire le patate tagliate precedentemente a fette alte circa un centimetro quindi scolarle asciugarle e arrostarle in padella con una noce di burro è un pizzico di sale. Arrostiti i filetti e portarli a cottura desiderata. Arrostiti le scaloppe di foie gras. Una volta pronte tutte le preparazioni impiattare il filetto posizionando nella parte superiore la scaloppa di foie gras sistemare a fianco le patate arrostate e terminare con la salsa perigord. Finire con una lamella di tartufo sulla scaloppa di foie gras. Servire.

IL FESTIVAL DEL TARTUFO BIANCHETTO A FOSSOMBRONE - da non perdere!

Il Festival del Tartufo Bianchetto e del Vino Bianchetto DOC giunge alla sua 42ª edizione e animerà il centro storico di Fossombrone nei weekend 14–15 e 21–22 marzo 2026, trasformando la città in un grande palcoscenico dedicato alle eccellenze enogastronomiche del territorio. Per due fine settimana, corso Garibaldi e le principali piazze del centro saranno il cuore pulsante di una manifestazione che unisce alta cucina, tradizione popolare, cultura, musica e attività outdoor, celebrando il Tartufo Bianchetto – primizia primaverile dal profumo intenso e delicato – in abbinamento al Vino Bianchetto DOC.

Come da tradizione, la Mostra Mercato ospiterà stand enogastronomici, produttori locali, specialità artigianali e commerciali, offrendo ai visitatori la possibilità di acquistare tartufo fresco, prodotti trasformati, vini e tipicità del territorio. Il Festival 2026 sarà anche connotato di numerosi eventi culturali e sportivi, con un programma ricchissimo dove non mancheranno laboratori per bambini, esibizioni folkloristiche, danza, musica live e DJ set serali che renderanno l'atmosfera ancora più coinvolgente.

PILLOLE DI SICUREZZA ALIMENTARE

Coloranti alimentari e trasparenza in etichetta: cosa devono sapere consumatori e imprese su Tartrazina (E102) e Giallo Arancio S (E110)

Il colore di un alimento è uno dei primi elementi che influenzano la percezione del consumatore. Per questo motivo, in alcuni prodotti trasformati vengono utilizzati **coloranti alimentari**, additivi che servono a ripristinare o intensificare il colore naturale degli alimenti. Nell'Unione Europea il loro impiego è disciplinato principalmente dal **Regolamento (CE) n. 1333/2008 sugli additivi alimentari**, mentre le modalità di informazione al consumatore sono stabilite dal **Regolamento (UE) n. 1169/2011 sull'informazione alimentare ai consumatori**.

Tra i coloranti più discussi vi sono alcuni coloranti azoici, tra cui **Tartrazina (E102)** e **Giallo Arancio S (E110)**. Queste sostanze sono autorizzate nell'Unione Europea ma sono soggette a uno specifico obbligo informativo. L'**articolo 24 del Regolamento (CE) 1333/2008** stabilisce infatti che gli alimenti contenenti determinati coloranti debbano riportare in etichetta la dicitura: **"può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini"**.

L'origine di questa indicazione è legata anche al cosiddetto **Southampton Study**, è uno studio scientifico pubblicato nel 2007 sulla rivista **The Lancet** da un gruppo di ricercatori dell'**University of Southampton**, che ha osservato un possibile aumento dell'iperattività in alcuni bambini esposti a miscele di coloranti alimentari e conservanti. L'**Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** con sede a Parma, ha successivamente valutato questi dati evidenziando che non è possibile attribuire con certezza tali effetti a un singolo colorante, ma ha comunque ritenuto opportuno mantenere una comunicazione chiara verso i consumatori.

Dal punto di vista della sicurezza alimentare, l'EFSA stabilisce per ogni additivo una **dose giornaliera ammissibile (ADI)**, cioè la quantità che può essere assunta ogni giorno per tutta la vita senza rischi apprezzabili per la salute. Nel caso della **Tartrazina (E102)** l'ADI è pari a **7,5 mg per kg di peso corporeo al giorno**, mentre anche per il **Giallo Arancio S (E110)** sono stati definiti limiti di sicurezza nell'ambito delle rivalutazioni europee sugli additivi.

Per comprendere correttamente questi valori è importante considerare **il destinatario del prodotto e il consumo reale**. La valutazione del rischio non si basa infatti solo sulla quantità presente nell'alimento, ma anche sul **peso corporeo del consumatore e sulla porzione consumata**. Ad esempio, se un prodotto contiene 20 mg/kg di un colorante e viene consumato da un bambino di 20 kg, l'esposizione potenziale deve essere valutata considerando la quantità ingerita con una porzione tipica. I bambini, avendo un peso corporeo inferiore e consumando spesso prodotti colorati come bevande o dolci, possono raggiungere più facilmente livelli di esposizione relativamente più elevati rispetto agli adulti.

Per questo motivo le aziende alimentari, oltre a rispettare i **limiti di impiego previsti dal Regolamento 1333/2008**, devono valutare attentamente la formulazione dei prodotti in funzione del **consumatore finale**, soprattutto quando l'alimento è destinato a bambini o a categorie sensibili della popolazione.

Negli ultimi anni proprio queste considerazioni hanno portato molte imprese a ridurre l'uso di coloranti sintetici, privilegiando ingredienti coloranti di origine naturale. Si tratta di una scelta che risponde sia alle aspettative dei consumatori sia alla crescente attenzione verso una comunicazione più chiara e consapevole in etichetta.

E tu lo sapevi?

CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario



CSR Marche 2023-2027 intervento SRH04 prog. Id. 76702 che prevede il contributo comunitario