



*Made in Italy*

ARIA

*Chef-inspired Design*

*The* COOKBOOK

ALMA®

La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

# ARIA

*Chef-inspired Design*

Gli chef Bruno Ruffini, Fulvio Vailati Canta e Enrico Nativi, docenti di cucina e pasticceria presso **ALMA**, presentano le loro **7 esclusive ricette** dedicate alla nuova collezione **ARIA** di Richard Ginori.



**Richard  
Ginori**  
1735  
*Made in Italy*

**ALMA**<sup>®</sup>  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana



**CHEF**

**BRUNO RUFFINI**

Docente Corso Superiore  
di Cucina Italiana

- Carciofo ripieno di topinambur e gratinato all'acciuga, salsa alla mentuccia
- Penne lisce, fave, guanciaie e pecorino
- Biancostato di manzo arrostito, radicchio di campo in agrodolce



**CHEF FULVIO**

**VAILATI CANTA**

Docente Corso Superiore  
di Cucina Italiana

- Insalatina di verdure primaverili con crema di ricotta di pecora e pane carasau
- Gnocchetti di pane in brodo d'agnello e pompelmo rosa
- Shish kebab con salsa al kefir e scarola al limone



**CHEF**

**ENRICO NATIVI**

Docente Corso Superiore  
di Pasticceria

- Charlotte al cioccolato



**CHEF  
BRUNO RUFFINI**

# Carciofo ripieno di topinambur e gratinato all'acciuga, salsa alla mentuccia

photo credits unsplash.com  
Magdalena Raczka



## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Carciofi spinosi, interi, mondati e puliti	4 nr
Topinambur	200 gr
Uova intere	2 nr
Acciughe dissalate e tritate finemente	2 nr
Pane raffermo grattugiato	50 gr
Spicchio di aglio	1 nr
Prezzemolo	30 gr
Mentuccia tritata ( <i>sostituibile con menta</i> )	10 gr
Vino bianco secco	100 ml
Olio extra vergine di oliva	120 ml
Acqua	1 lt
Sale fino, pepe nero	q.b.

## PROCEDIMENTO

### *Per la cottura dei carciofi "alla greca":*

- Preparare una miscela con l'acqua, il vino, 100 ml di olio extravergine d'oliva, mezzo spicchio di aglio e 5 g di sale fino
- Portare ad ebollizione
- Cuocere i carciofi
- Scolare
- Raffreddare capovolti

### *Per il ripieno di topinambur e la gratinatura:*

- Pelare i topinambur e lessare in acqua bollente salata
- Scolare e frullare
- Incorporare alla purea ottenuta 2 tuorli e 2 albumi montati
- Insaporire con sale e pepe
- Farcire con questo composto l'interno dei carciofi e disporli su una teglia da forno con la cima rivolta verso l'alto
- Rosolare in padella il pangrattato con olio, il rimanente aglio e le acciughe tritate in modo da ottenere il pane "profumato"
- Spolverare la cima dei carciofi con il pane profumato

### *Per la salsa alla mentuccia:*

- Frullare il prezzemolo con acqua
- Filtrare
- Riscaldare a 60°C
- Filtrare nuovamente raccogliendo il coagulo
- Aggiungere la mentuccia tritata e lasciare in infusione
- Filtrare nuovamente

***Per il servizio:***

- Gratinare i carciofi in forno
- Distribuire un cucchiaino di salsa sul fondo del piatto
- Adagiare sopra il carciofo
- Condire con qualche goccia di olio extra vergine d'oliva

**PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

**ARIA DEEP PLATE**

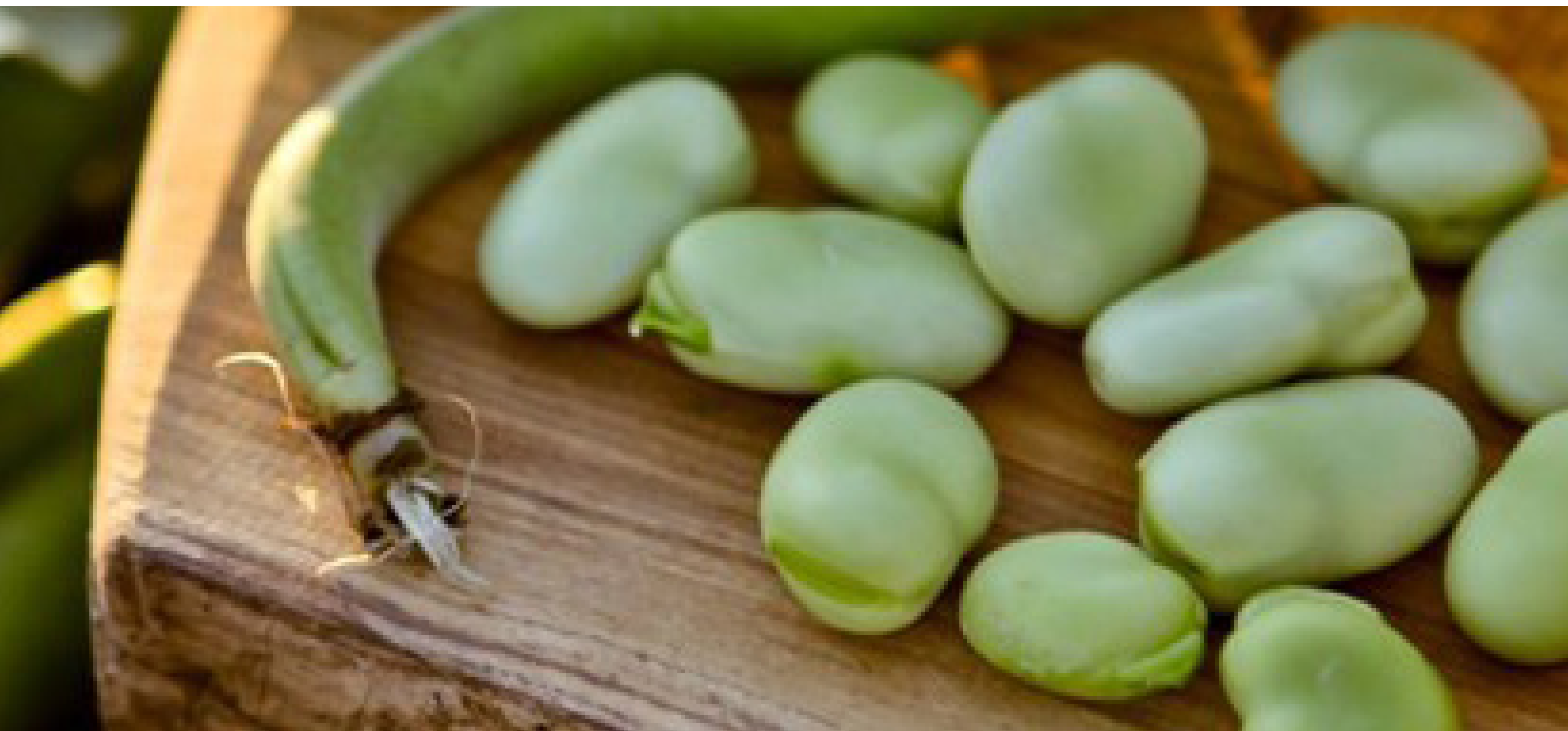
Diametro 25 cm





**CHEF  
BRUNO RUFFINI**

# Penne lisce, fave, guanciale e pecorino



## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Penne lisce ( <i>pasta secca</i> )	280 gr
Fave fresche sbucciate	140 gr
Cipollotti freschi affettati sottilmente	60 gr
Guanciale tagliato a quadrotti	30 gr
Pecorino grattugiato	20 gr
Olio extra vergine d'oliva	
Sale fino, sale grosso, pepe nero	<i>q.b.</i>

## **PROCEDIMENTO**

### *Per la purea di fave:*

- Sbollentare le fave in acqua bollente salata
- Raffreddare in acqua fredda
- Scolare
- Stufare il cipollotti con poco olio extra vergine d'oliva
- Aggiungere 2/3 di fave
- Portare a cottura
- Frullare fino ad ottenere una purea liscia
- Condire con sale e pepe

### *Per il guanciale croccante:*

- Rosolare in padella antiaderente su fuoco dolce
- Scolare

### *Per il servizio:*

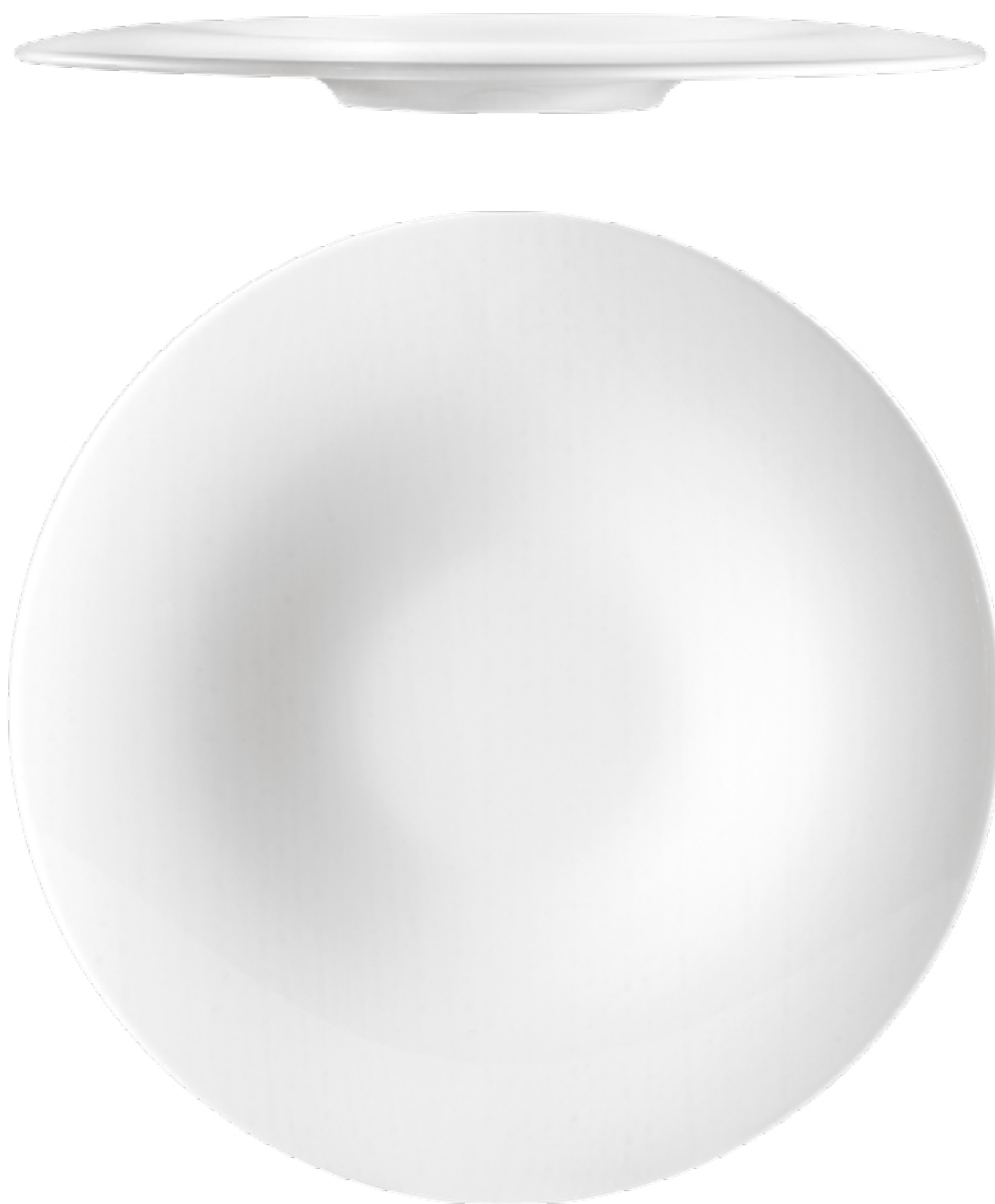
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata
- Scolare
- Mantecare con acqua di cottura, olio extra vergine d'oliva e fave intere
- Distribuire sui piatti la purea di fave, aggiungere la pasta, guarnire con guanciale croccante e pecorino



**PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

**ARIA FLAT PLATE**

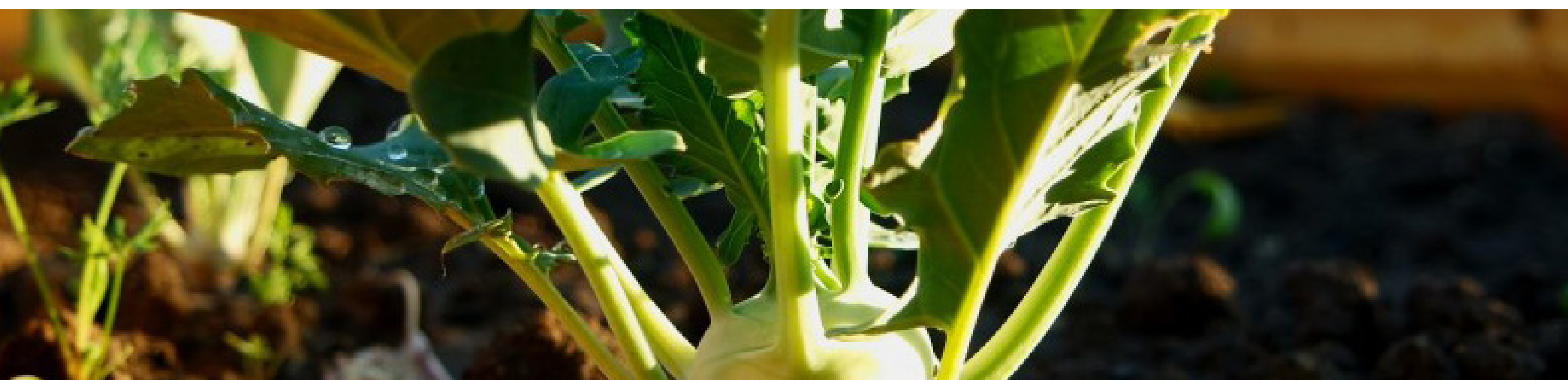
Diametro 24 cm





**CHEF  
BRUNO RUFFINI**

# Biancostato di manzo arrostito, radicchio di campo in agrodolce



## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Biancostato di manzo	<i>4 tranci da 150gr</i>
Radicchio di campo mondati e puliti	<i>120 gr</i>
Vino rosso secco	<i>200 ml</i>
Salsa di soia tamari	<i>150 ml</i>
Anice stellato	<i>2 nr</i>
Spicchi di aglio	<i>2 nr</i>
Acqua	<i>500 ml</i>
Vino bianco secco	<i>250 ml</i>
Aceto di vino bianco	<i>250 ml</i>
Sale	<i>12 gr</i>
Zucchero di canna	<i>50 gr</i>
Zenzero fresco a lamelle	<i>5 gr</i>

## PROCEDIMENTO

### *Per la marinatura del biancostato:*

- Unire la salsa di soia, uno spicchio di aglio e un anice stellato
- Coprire la carne
- Marinare per una notte in frigorifero

### *Per la cottura del radicchio di campo:*

- Unire l'acqua, il vino bianco, l'aceto di vino bianco, il sale, lo zucchero di canna e lo zenzero a lamelle
- Portare a bollore
- Sbianchire il radicchio di campo
- Scolare
- Stendere su teglia
- Condire con abbondante olio extra vergine d'oliva

### *Per la cottura del biancostato:*

- Scolare la carne dalla marinata
- Arrostitire in forno a 150°C con poco olio extra vergine d'oliva, uno spicchio d'aglio e un anice stellato
- Sfumare con vino rosso
- Evaporare
- Bagnare di tanto in tanto con acqua
- Portare a cottura

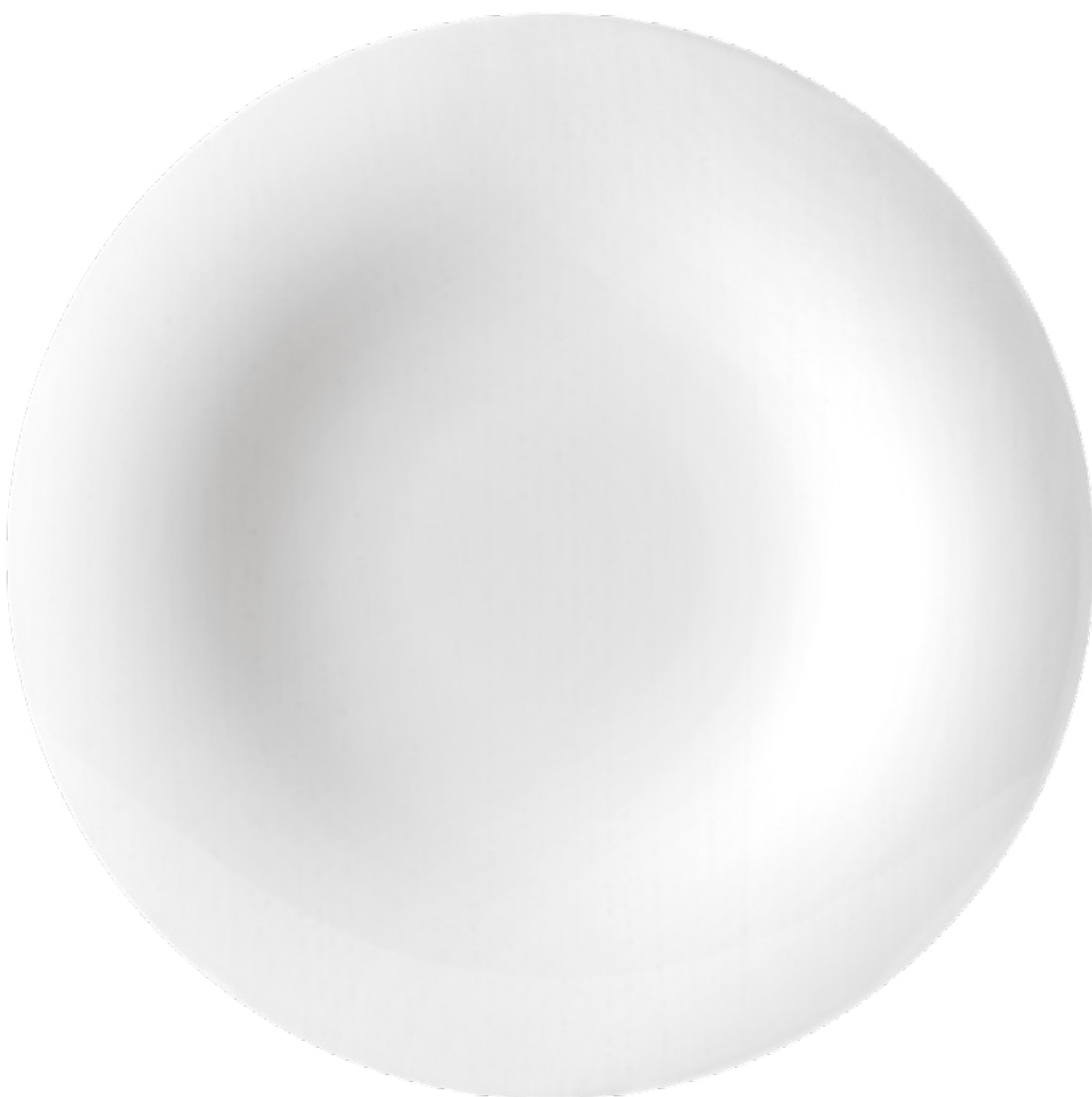
### *Per il servizio:*

- Distribuire sui piatti i tranci di biancostato e condire con il sugo di cottura
- Guarnire con il radicchio di campo

**PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

**ARIA SHOW PLATE**

Diametro 31 cm





**CHEF  
FULVIO VAILATI CANTA**

# Insalatina di verdure primaverili con crema di ricotta di pecora e pane carasau

photo credits unsplash.com  
Joseph Gonzalez

## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Foglie di basilico	8 nr
Asparagi mediare	8 nr
Rapa rossa piccola <i>(possibilmente cruda)</i>	1 nr
Carota piccola	1 nr
Piselli sgranati <i>(possibilmente freschi)</i>	50 gr
Fave fresche sgranate	400 gr
Ricotta di pecora	200 gr
Salamoia della mozzarella <i>(in assenza aggiungere lo stesso quantitativo di acqua salata)</i>	50 gr
Cuore di lattuga	1 nr
Pane carasau	40 gr
Olio extravergine delicato, sale, zucchero, succo di limone	q.b.

## PROCEDIMENTO

### *Per le verdure:*

- Lavare ed asciugare tutte le verdure tenendole separate, togliere la parte fibrosa degli asparagi e tagliarli a losanghe di 3cm di lunghezza tenendo le punte intere.
- Sfogliare il cuore di lattuga fino dove possibile ed affettare sottilmente la parte centrale rimasta, riservare in freddo.
- Pelare la carota e tagliarla a rondelle molto sottili e tenerle coperte in frigorifero.
- Mondare la rapa rossa dividerla in 4 parti uguali, affettarla finemente e trattarla come la carota.
- In una casseruola portare ad ebollizione dell'acqua, salarla abbondantemente e poi sbianchire nell'ordine i piselli, gli asparagi ed infine le fave, le verdure vanno tutte raffreddate immediatamente dopo la cottura con acqua fredda meglio se con ghiaccio.
- Le fave vanno poi decorticate ed infine frullate grossolanamente insieme ad un goccio di olio evo, un pizzico di sale, uno di zucchero ed un cucchiaino di acqua naturale, riservare a temperatura ambiente.

### *Per la crema di ricotta:*

- Frullare la ricotta di pecora insieme all'acqua della mozzarella, un pizzico di sale, uno di zucchero un goccio d'olio e se necessario (*in assenza della salamoia della mozzarella*) qualche goccia di succo di limone, conservare in freddo.

***Finiture:***

- In una ciotola condire assieme piselli, carote, lattuga ed asparagi con un goccio d'olio, un pizzico di sale e poche gocce di succo di limone e metà delle foglie di basilico spezzettate
- allo stesso modo ma a parte condire la rapa rossa ma senza basilico.
- In una fondina disporre un cucchiaino di purea di fave, 2 cucchiaini di crema di ricotta, disporre attorno le verdure condire aggiungere qualche pezzo di pane carasau tostato la foglia di basilico rimasta e condire il tutto con un filo ad'olio extra-vergine.

**PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

**ARIA BOWL**

Diametro 17 cm





**CHEF  
FULVIO VAILATI CANTA**

# Gnocchetti di pane in brodo d'agnello e pompelmo rosa

photo credits unsplash.com  
Rinck Content Studio

## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Carne di pecora/agnello con ossa	400 gr
Cipollotto a pezzi con buccia	80 gr
Sedano	50 gr
Carota	60 gr
Porro	40 gr
Gambi di prezzemolo	10 gr
Buccia di pompelmo rosa	10 gr
Spicchio d'aglio fresco	1 nr
Bacche di pepe nero	5 nr
Marsala secco	30 gr
Pecorino sardo ( <i>non troppo stagionato</i> )	60 gr
Mollica di pane raffermo	100 gr
Farina bianca	10 gr
Latte	40 gr
Uovo sodo	1 nr
Olio extravergine, sale, zucchero, noce moscata	q.b.



## PROCEDIMENTO

### *Per il brodo:*

- Rosolare la carne con pochissimo olio.
- Saltare separatamente le verdure anch'esse a pezzi ed unirle alla carne, sfumare con il Marsala ed infine coprire con circa due litri di acqua fredda.
- Aggiungere un pizzico di sale, profumare con il pepe e cuocere dolcemente avendo cura di schiumare la superficie.
- Dopo quaranta minuti circa togliere le verdure e proseguire la cottura per altri 40 minuti.
- Filtrare, aggiungere la buccia di pompelmo, far raffreddare una notte in frigorifero e poi sgrassare.

### *Per i gnocchetti:*

- Ammollare la mollica di pane nel latte, strizzarla e mescolarla con il pecorino, l'uovo sodo e la noce moscata, un pizzico di zucchero ed uno di sale, frullare nel mixer fino ad ottenere un composto omogeneo e confezionare delle palline molto piccole.

### *Finitura:*

- Disporre le palline nella fondina, cospargerle con la parte verde del cipollotto tagliata il più fine possibile ed infine versarvi sopra il brodo bollente direttamente a tavola.

*Se il brodo viene fatto con una carne diversa dalla pecora consiglio di sostituire il pecorino con del parmigiano reggiano non troppo stagionato.*

**PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

**ARIA BOWL**  
Diametro 17 cm





**CHEF  
FULVIO VAILATI CANTA**

# Shish kebab con salsa al kefir e scarola al limone



photo credits unsplash.com  
Laura Mitulla

## **INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)**

Kefir di latte	200 gr
Cipollotto fresco	30 gr
Aneto fresco	20 gr
Carne di Pecora/agnello <i>(Sostituibile anche con anatra o manzo)</i>	400 gr
Cespo di Scarola piccolo	1 nr
Limone non trattato	1 nr
Acciuga sott'olio	1 nr
Olio extravergine, sale, pepe nero, zucchero, peperoncino in polvere	q.b.

## PROCEDIMENTO

### *Per i kebab:*

- Tritare al coltello la carne in maniera grossolana, in una ciotola aggiungere il cipollotto tritato, un pizzico di sale, uno di zucchero, un goccio di olio extravergine e qualche macinata di pepe nero a piacere.
- Col composto ottenuto formare 8 polpette piuttosto allungate e infilzare ognuna con uno stuzzicadenti lungo.

### *Per la salsa al kefir:*

- A parte condire il kefir con un filo d'olio, un pizzico di sale ed uno di zucchero, aggiungere l'aneto tritato e frullare bene, conservare in freddo.

### *Per la scarola ed il limone:*

- Dividere la Scarola in quattro quarti, condirla con poco olio frullato con le acciughe, un pizzico di sale, uno di zucchero, la buccia di mezzo limone grattugiata ed il peperoncino; porre in una teglia e cuocere in forno a 230°C fino a che non risulti dorata.
- Tagliare a fette sottili il restante limone, condirlo con pochissimo sale e un po' di zucchero ed un filo di olio; cuocerlo in forno fino a che diventa morbido aggiungendo poca acqua se necessario.

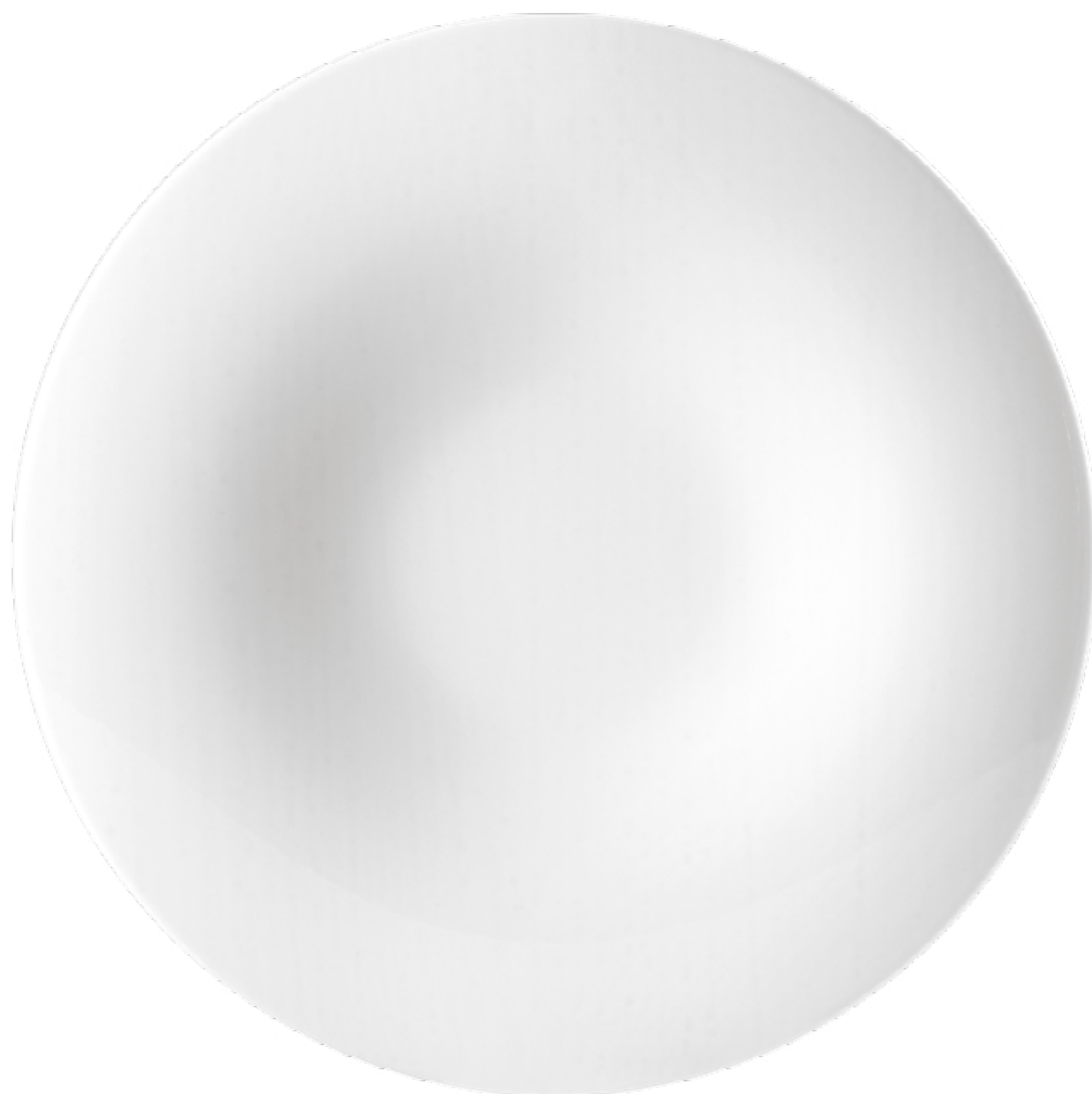
### *Finiture:*

- Cuocere gli spiedini in una padella molto calda con un filo d'olio e porli nel flat plate caldo, a fianco aggiungere la scarola e una fetta di limone al forno.
- Nel piattino small gourmet rovesciato versare la salsa al kefir ed aneto e guarnire con qualche ulteriore fogliolina di aneto.

**PIATTI CONSIGLIATI PER IL SERVIZIO**

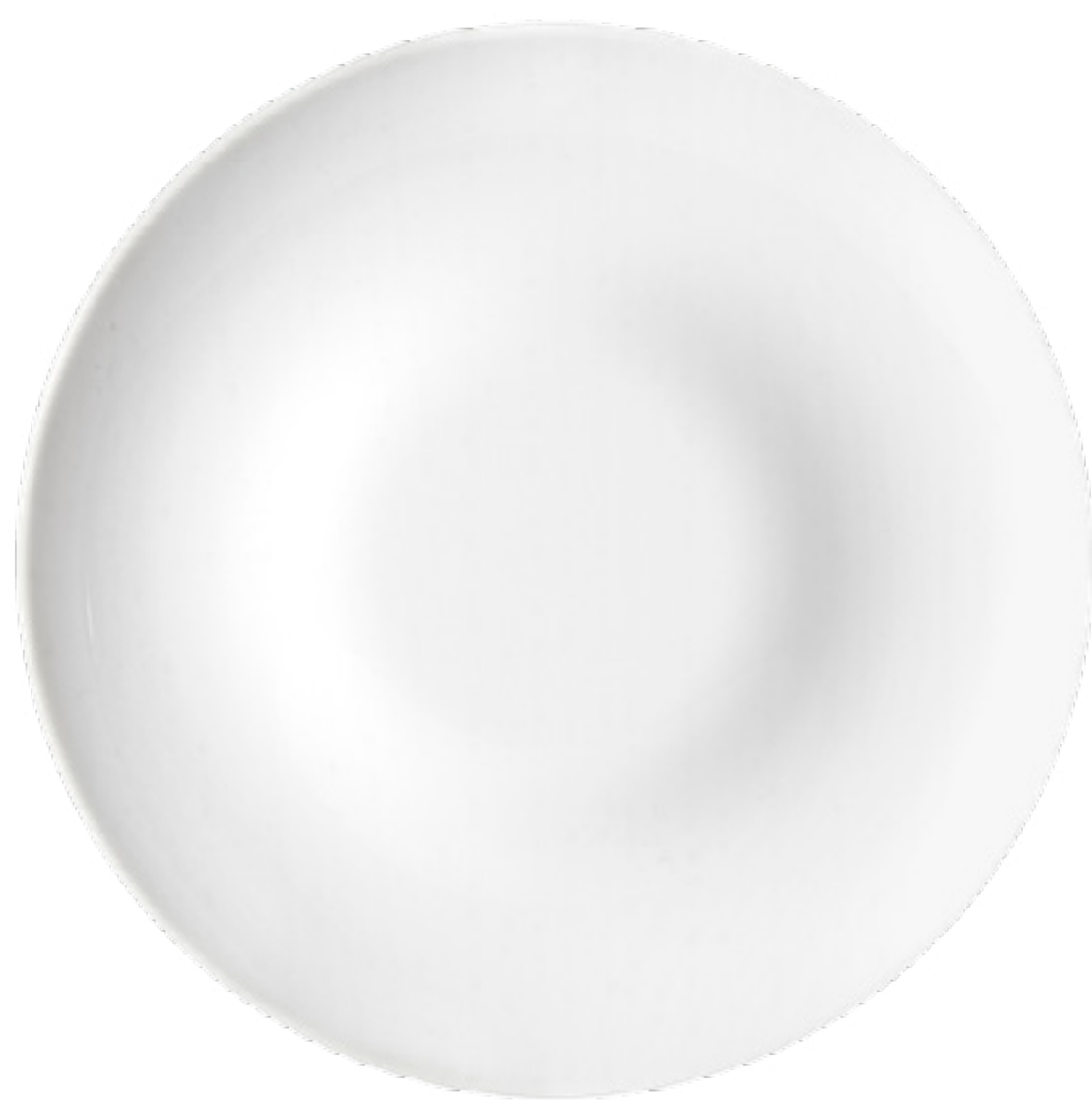
**ARIA FLAT PLATE**

Diametro 24 cm



**ARIA SMALL GOURMET PLATE**

Diametro 16 cm





**CHEF  
ENRICO NATIVI**

# Charlotte al cioccolato



photo credits unsplash.com  
Pablo Merchan Montes

## **PREPARAZIONI**

1. Savoiaro al caffè
2. Bagna al caffè
3. Crema pasticcera per mousse
4. Mousse al cioccolato fondente
5. Finitura
6. Salsa al mou



**ALMA**<sup>®</sup>  
La Scuola Internazionale  
di Cucina Italiana

## 1. Savoiaro al caffè

### INGREDIENTI

Tuorlo	72 gr
Miele	5 gr
Zucchero	73 gr
Albume	76 gr
Farina	80 gr
Caffè Liofilizzato	8 gr

### PROCEDIMENTO

- Pre-riscaldare il forno a 180°C ventilato.
- Montare gli albumi con il caffè liofilizzato aggiungendo il miele e lo zucchero; quando avrà raggiunto il massimo volume inserire il tuorlo a filo e continuare la montata fino ad ottenere una schiuma ben ferma.
- Unire a pioggia, con un leccapentole, la farina precedentemente setacciata.
- Versare il composto in una sac-a-poche con una bocchetta di 10 mm.
- Tagliare della carta forno a misura della teglia da forno, passare sulla teglia del burro e applicare la carta in modo che non svolazzi durante la cottura.
- Dressare delle stanghette lunghe circa 5 cm, spolverare di zucchero a velo e cuocere nel forno per 8/10 minuti circa.
- I savoiardi non devono essere secchi ma soffici al momento di sfornare.
- Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.
- Una volta freddi staccare dalla carta forno i savoiardi e conservarli in un sacchetto o in una scatola sigillata.

## ***2. Bagna al caffè***

### **INGREDIENTI**

Caffè espresso	300 gr
Zucchero	150 gr

### **PROCEDIMENTO**

- Miscelare il caffè con lo zucchero, bagnare i savoiardi e posizionarli in modo da foderare completamente gli stampini in alluminio.

*N.B. se necessario spezzare i savoiardi in modo da coprire perfettamente tutto lo stampino schiacciando leggermente se necessario.*

---

## ***3. Crema pasticcera per mousse***

### **INGREDIENTI**

Latte intero	175 gr
Scorza di limone	1/2 nr
Baccello di vaniglia	1/2 nr
Tuorli	50 gr
Zucchero	55 gr
Amido di mais	17 gr

### **PROCEDIMENTO**

- Bollire il latte e la panna con il baccello della vaniglia e la scorza di limone a parte miscelare i tuorli con lo zucchero, la polpa della vaniglia



e l'amido, versarvi i liquidi bollenti in tre parti miscelando con l'aiuto di un frustino.

- Riportare il tutto sul fuoco e cuocere fino a completa struttura.
- Versare immediatamente la crema in un contenitore largo e basso mescolare nuovamente con la frusta, ricoprire con pellicola alimentare.

---

#### **4. Mousse al cioccolato fondente**

### **I N G R E D I E N T I**

Crema pasticciera	200 gr
Cioccolato fondente	100 gr
Panna semi montata	200 gr

### **P R O C E D I M E N T O**

- Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unire alla crema pasticciera ancora tiepida mescolando accuratamente.
- Montare la panna fino ad ottenere una struttura ben areata ma morbida.
- Se possibile misurare la temperatura della crema con il cioccolato, deve essere intorno ai 38°C, inserire la panna in 2 volte mescolando delicatamente con un leccapentole.
- Versare la mousse negli stampini foderati con i savoiardi e coprire con altri savoiardi bagnati nel caffè in modo da racchiudere all'interno dei savoiardi tutta la mousse e non superare l'altezza dello stampo.
- Porre in freezer a congelare per circa 5 ore.

## 5. Finitura

### INGREDIENTI

Panna montata	200 gr
Cioccolato	100 gr

### PROCEDIMENTO

- Grattugiare il cioccolato con una grattugia a maglia larga e conservarlo in frigorifero.
  - Quando le charlotte saranno congelate estrarle dagli stampini (*se necessario utilizzare delle forbici per aprire gli stampini*) e appoggiarli su di una teglia con un foglio di alluminio.
  - Montare la panna e con l'aiuto di una spatola ricoprire interamente le charlotte con un velo di panna.
  - Cospargere interamente le charlotte con il cioccolato grattugiato.
  - Conservare in frigorifero e servire una volta scongelato (*circa 3 ore*) nella bowl Aria.
- 

## 6. Salsa al mou

### INGREDIENTI

Zucchero	100 gr
Acqua	30 gr
Panna	200 gr

### PROCEDIMENTO

- Scaldare la panna in un pentolino.

- Mettere in un pentolino zucchero e acqua, cuocere fino ad ottenere un colore simile al miele di castagno.
- Decuocere il caramello con la panna bollente aggiungendola poco per volta.
- Fare bollire per 30 secondi e filtrare la salsa in modo da eliminare eventuali grumi.
- Conservare a temperatura ambiente.
- Servire come accompagnamento alla charlotte.

## **PIATTO CONSIGLIATO PER IL SERVIZIO**

### **ARIA BOWL**

Diametro 17 cm



# ARIA

*Chef-inspired Design*

Versatile, multifunzione e pratica, la collezione **ARIA** è composta da 5 elementi polivalenti (flat plate, deep plate, show plate, small gourmet plate, bowl) che uniti o capovolti, in un gioco perfetto di combinazioni, creano nuovi modelli capaci di rendere unica ogni portata.

Con **ARIA** si possono combinare table setting differenti e i pezzi della collezione di volta in volta possono trasformarsi da piatto a coperchio ad alzata. All'insegna del design bello e funzionale **ARIA**, con una vocazione modulare, è studiata per diversi utilizzi ed è ideale per ottimizzare gli spazi.

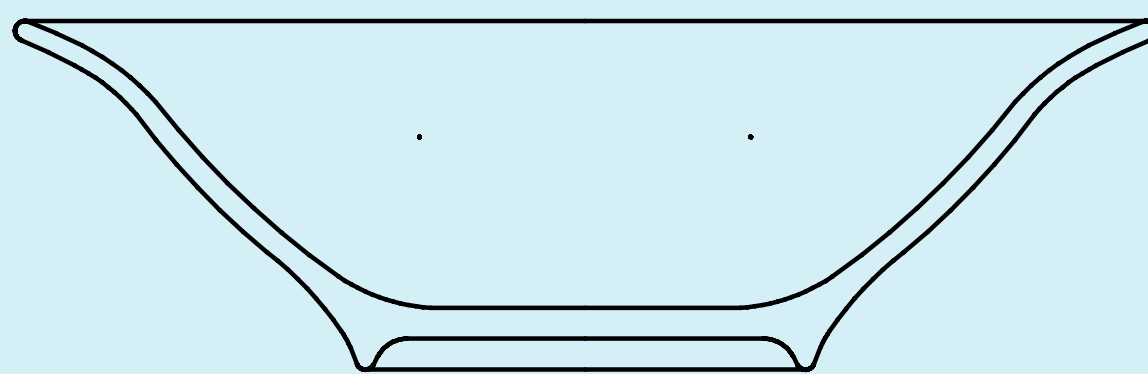
1



## **SMALL GOURMET PLATE**

Diametro 16 cm

2



## **BOWL**

Diametro 17 cm

# ARIA

*Chef-inspired Design*

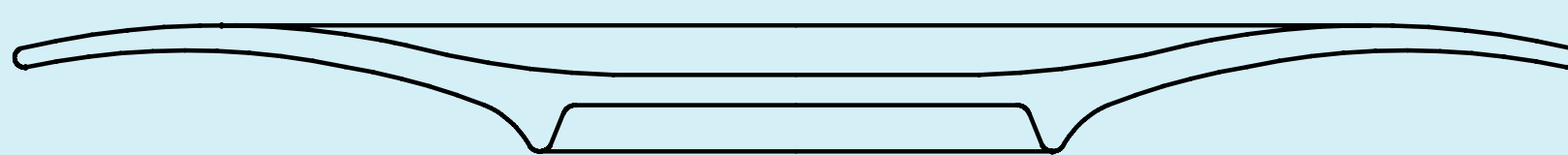
3



**DEEP PLATE**

Diametro 25 cm

4



**FLAT PLATE**

Diametro 24 cm

5



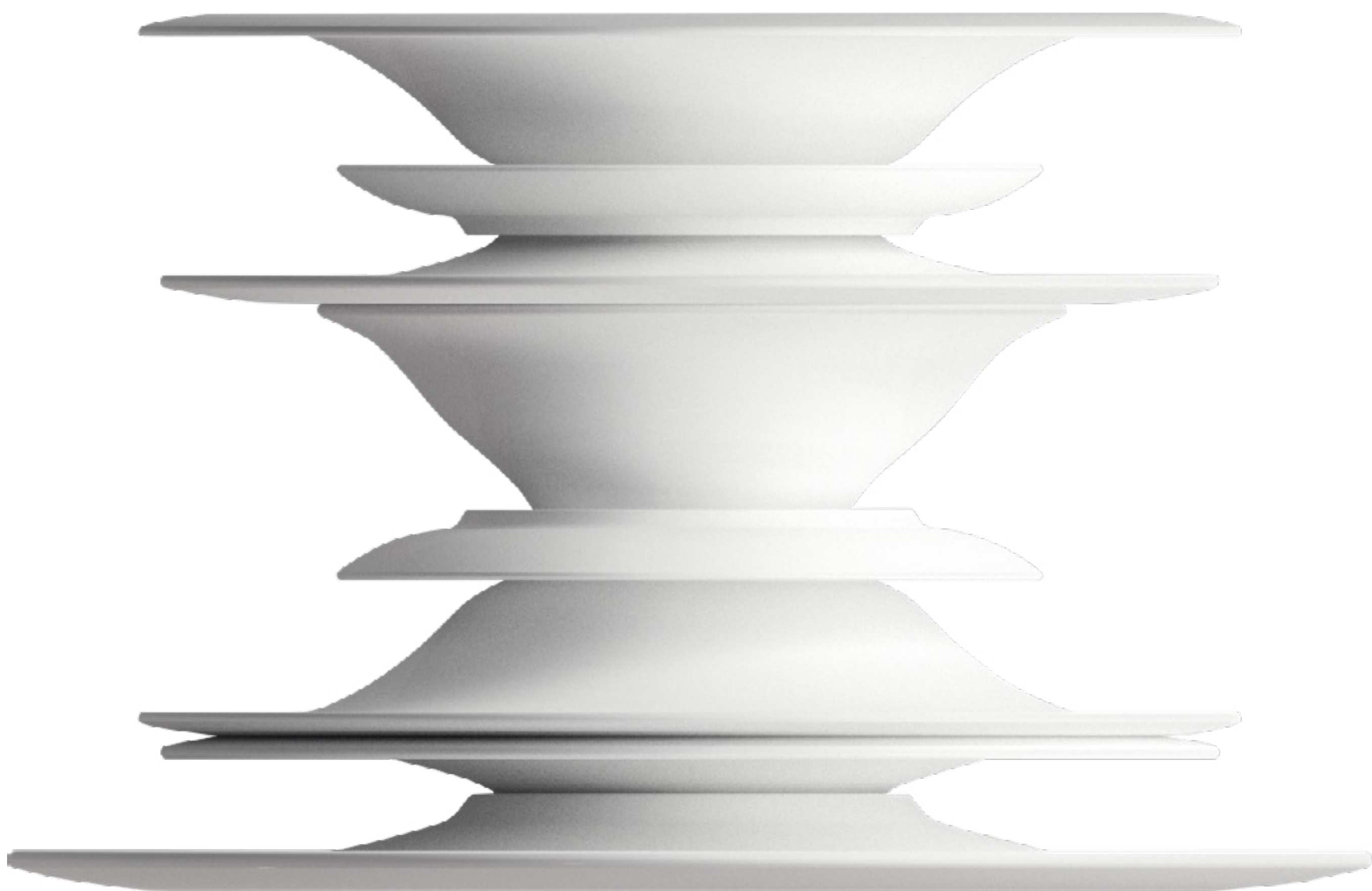
**SHOW PLATE**

Diametro 31 cm

# ARIA

*Chef-inspired Design*

**COMPONIBILE  
REVERSIBILE**





*Made in Italy*

# ARIA

Boost your cooking inspiration

MANIFATTURA RICHARD GINORI

[WWW.RICHARDGINORI1735.COM](http://WWW.RICHARDGINORI1735.COM)