

 Regione Emilia-Romagna



carta degli scambi pedagogici

Indicazioni e strategie operative
per chi intende
avviare un percorso
di scambi pedagogici

Premessa

di Anna Maria Dapporto

Assessore alla Promozione Politiche Sociali ed Educative per l'infanzia e l'adolescenza, Politiche per l'immigrazione, Sviluppo Volontariato, Associazionismo, Terzo Settore della Regione Emilia Romagna.

La cultura dei servizi socio educativi, rappresentata nel suo insieme dal sistema 0-6 regionale integrato, pubblico e privato convenzionato, trova una sua occasione di espressione grazie anche ad uno strumento che si è rivelato nel tempo indispensabile per la messa in valore delle differenti esperienze: gli scambi pedagogici.

Sono oramai dieci anni che la Regione ha avviato il progetto regionale dedicato agli scambi pedagogici e la ricchezza del materiale prodotto, già presente nel quaderno regionale dal titolo: "Identità in dialogo: gli scambi pedagogici regionali:" (1), ci induce oggi a raccogliere, in questo opuscolo definito "la carta degli scambi", i suggerimenti utili a configurare, per chiunque si avvicinasse a questa esperienza, un approccio il più possibile facilitante.

Si tratta in altre parole non di trattenere, ma di consegnare un'esperienza che ha arricchito molti dei suoi partecipanti e che ha contribuito a rafforzare le reciproche rappresentazioni dei soggetti e delle istituzioni in dialogo, ciascuno di essi portatore di una sua specificità che, nella comune condivisione non ha perso di valore, ma ha acquistato in consapevolezza.

Per questo motivo è con particolare piacere che offriamo a tutti coloro che si sono espressi in questi percorsi una testimonianza del loro tragitto sintetizzato in quelle che nel gergo corrente potrebbero essere definite "buone prassi"; allo stesso tempo, ci pare utile suggerire, a chi degli scambi desidera far un'occasione di lavoro, alcune piste operative che lungi dall'essere intese come prescrittive, costituiscono al contrario un tentativo di facilitare l'approccio verso un'avventura che pur non opponendosi all'imprevisto, non trascura di prevedere alcuni piccoli accorgimenti nell'auspicio che l'esito di questa avventura risulti quanto più gradevole e significativo nella sua opportunità di crescita professionale ed esistenziale.

(1) dal Quaderno regionale n. 8 del 2004
a cura di: N. Agazzi, S. Benedetti, F. D'Alfonso,
B.E. Giacomini, F. Marchesi

Introduzione

di Sandra Benedetti

Servizio Politiche Familiari, Infanzia e Adolescenza.

"Chissà che aprendo porte e finestre per fare entrare "l'altro", un po' di quella cultura dell'infanzia non esca dalle scuole, che lavorano sull'oggi dei bambini e delle bambine, e vada a bussare alle porte del mondo civile, politico, giudiziario, medico...per restituire all'infanzia sempre più diritti e tutele" (1)

Nei luoghi comuni e nelle rappresentazioni culturali desunte anche dal contributo del vocabolario della lingua italiana (2) lo scambio e le azioni ad esso collegate rappresentano eventi carichi di impegno, evocativi di un cambiamento, di confusione, forieri anche di errore.

Anche l'esperienza degli scambi pedagogici regionali conteneva tutti questi significati e certamente ha messo in campo una complessità inedita, un bisogno di parlare di sé, ma anche di decentrarsi da sé cosicché, come scrive Todorow, sembra che "l'io venga dimenticato e invece ne esce arricchito." E ancora pensando agli scambi e utilizzando le sue parole, è emerso che "quando faccio un lavoro per il piacere di farlo non penso a me; quando ammiro o comunico indietro nello sfondo. Eppure ogni volta rafforzo la mia esistenza". (3)

Infatti gli scambi pedagogici regionali hanno lasciato spazio non solo alle fatiche registrate, ma anche ai "doni ricevuti": lo scambio di competenze, di stili professionali, di progetti pedagogici, di identità in dialogo ha dato luogo prima di tutto a scambio di esistenze e il tempo dello scambio è divenuto tempo dell'estensione dell'anima dei servizi, se è vero che nel sapere e nel saper fare si svela la narrazione di chi siamo. Nello scambio si è verificata

si una complementarità dei bisogni e una differenziazione dei compiti assegnati a ciascuno, ma ciò che ha progressivamente preso piede non è stata solo la presentazione del servizio quanto la qualità relazionale, di cui il servizio è divenuto un mezzo, lasciando spazio ai soggetti in scambio nella loro identità di educatori/trici e coordinatori/trici ossia persone disponibili ad interagire in una trama di relazioni di cui lo scambio è divenuto strumento e finalità al tempo stesso.

Consegnare questa esperienza, lasciandola inalterata nei toni con cui si è espressa, ci pare compito pericoloso per la difficoltà a compenetrare ogni passaggio riconsegnandolo con la potenza con cui si è espresso; ci sembra più utile fornire attraverso questa "carta degli scambi" alcune notizie utili su come ci si può avvicinare a questa esperienza, utilizzando alcune piccole strategie operative in grado di facilitare un approccio il più possibile ricco ed integrato a questa che si è rivelata, nel tempo, una delle piste più convincenti nei processi di formazione e autoformazione delle équipe di lavoro educative.

(2) dal vocabolario della lingua italiana dei sinonimi e contrari della Garzanti editore (2) alla voce **scambio** si indica: "(tra persone o cose) confusione, errore, sbaglio, abbaglio, equivoco, riconoscimento, identificazione, cambio, cambiamento, commutazione, baratto, permuta, ricambio, contraccambio. Proseguendo alla voce **scambiare**" emergono i seguenti sinonimi: prendere per un altro, confondere, riconoscere, ravvisare, identificare, confondere, equivocare, errare, sbagliare, indovinare, azzeccare, (di cose) cambiare, barattare, permutare (di salute e di favore) ricambiare, contraccambiare, rendere, restituire, discorrere, conversare, scambiarsi, ricambiarsi, contraccambiarsi. (3) da "il tempo tra dono e scambio" di Susy Zanardo op. cit. di T. Todorov, La vita in comune, Pratiche, Milano, 1998.

carta
degli
scambi
pedagogici

carta

Perchè gli scambi pedagogici

“Questo sogno può conquistare un po’ di realtà. Se lo sogniamo da soli sarà illusione ma se lo sogniamo insieme è un segnale di soluzione.”

Leonardo Boff, teologo

Mettere in atto scambi pedagogici, visite dialogate tra servizi educativi (nidi, scuole d’infanzia, servizi integrativi...) significa avviare **un’azione vicendevole di ACCOGLIENZA**, in cui gli spazi mentali ed emotivi dei soggetti coinvolti, ciascuno con proprie e specifiche identità culturali, si aprono e si ascoltano, si incontrano e/o si scontrano, si modificano e si arricchiscono.

È **mettere in valore le diversità** che emergono nelle aspettative, nelle rappresentazioni e nelle personali intenzioni, è avere l’idea che il confronto tiene dentro l’altro e il cambiamento, che l’incontro con l’altro genera su di sé.

È legittimare che le identità di ciascuno possano manifestarsi nelle loro **singolarità e soggettività**.

Lo scambio ha in sé uguali gradienti di prossimità e distanza: entrambe le dimensioni richiedono/necessitano di essere fortemente sentite e agite. È un percorso in cui l’incontro con l’altro, tra altri va **pensato e progettato**. Qualificante diventa la **relazione intergenerazionale** e tra **esperienze e biografie differenti** (diverse tipologie gestionali, esperienze consolidate nel tempo ed esperienze di recente costituzione...)

Gli scambi coinvolgono identità e quindi **luoghi non neutri** ma connotati nelle loro organizzazioni e nei valori del loro progetto pedagogico. Emerge con forza l’idea di formazione come incontro tra culture, senso del bello, potenziamento dei talenti di ciascuno: pensare allo scambio nella sua **dimensione estetica** di esperienza corale capace di accendere il gusto della ricerca e della conoscenza.

Accogliere il diverso e il nuovo necessita costantemente di **tempo ed energia**:

- Tempo ed energia per progettare l’incontro che avviene nello scambio
- Tempo ed energia per osservare ed ascoltare durante lo scambio
- Tempo ed energia per pensare, rielaborare e riprogettare dopo lo scambio

Azioni preliminari

- Definire un **ambito** intorno a cui si intende sviluppare un progetto di scambi pedagogici
- Individuare possibili **partner/ interlocutori** con l’attenzione a presentarsi reciprocamente e diffondere materiali relativi alle differenti identità istituzionali
- Prevedere un **“gruppo di progetto”** con cui definire una prima agenda dei lavori per individuare la cornice culturale condivisa del progetto stesso
- Valutare la **durata** del progetto come elemento qualificante. La biennalità si propone come tempo indispensabile per consentire una progressiva familiarità tra i componenti del progetto e quindi una reale possibilità di confronto
- Stabilire le **risorse** che possono essere messe a disposizione e l’impegno di **tempo**, cioè quante ore possono essere dedicate al percorso
- Costruire un **indirizzario** condiviso
- Individuare una **segreteria di coordinamento** (convocazioni, verbali, raccolta materiali...)
- Individuare un’**equipe tecnica** per il coordinamento, il monitoraggio e la valutazione del progetto
- Individuare i **referenti per le diverse realtà**, responsabili di tenere il piano delle informazioni, comunicazioni e relazioni sia in collegamento con la segreteria che con la propria realtà istituzionale
- Organizzare con **sistematicità e prevedibilità** gli appuntamenti è elemento fondante per la definizione di un sistema in rete e la costruzione di un pensiero di gruppo
- Prevedere nella **composizione del gruppo** la compresenza di diversi profili professionali (amministratori, insegnanti, funzionari, genitori, volontari, pedagogisti, ausiliari...)
- Considerare che la **dimensione del gruppo** di persone in scambio non vada oltre le 30-40 unità. Se il progetto prevede numeri di partecipanti più elevati individuare un’articolazione per sottoprogetti, sottogruppi o commissioni
- Evidenziare l’importanza che il gruppo sia il più possibile **stabile**, compatibilmente con le evenienze della vita e il normale turn over dei servizi
- Definire strumenti e modalità di **documentazione** dell’esperienza; eventuale attivazione di un sito dedicato

“È un continuo raccogliere meditazioni ed eventi, compresi quelli che nascono tra le nostre mani. D’altronde non esiste (e non esisterà mai) una teoria unificante che sappia riassumere tutti i fenomeni dell’educare.”

Loris Malaguzzi, pedagogista

agli scambi pedagogici

Azioni in progress

- Prevedere un **coordinamento interistituzionale** tra i soggetti coinvolti
- Definire le **strategie dello scambio** (alternanza tra diversi momenti: visite dialogate, conferenze, appuntamenti tematici, seminari, momenti di aggiornamento interni alle specifiche istituzioni...) e aggiornare i contenuti intorno a cui realizzare il dialogo tra le esperienze
- Prevedere un **raccordo** attraverso documenti di sintesi dei percorsi, capaci di testimoniare le diversità espresse dagli attori degli scambi
- Creare e adottare **strumenti** di rilevazione e annotazione delle esperienze e fare circolare i materiali con sistematicità. Rilevare le differenze e le vicinanze per farle diventare nodi di confronto
- Registrare e mantenere traccia dei **passaggi** che strada facendo si sono rivelati utili nel produrre nuove prospettive di lavoro sia in chiave individuale che di gruppo
- Considerare la possibilità di mantenere **contatti** anche attraverso raccordi a distanza (via mail, internet, forum degli scambi...)
- Prevedere tempi dedicati alla **sosta riflessiva** evitando che il bisogno di risultato anticipi e riduca il tempo degli approfondimenti e degli apprendimenti
- Avere attenzione di ricomporre l'esperienza attorno ad una restituzione rappresentativa del **processo compiuto** e non solo del risultato raggiunto
- Pre-occuparsi di come **riportare nel proprio gruppo** di lavoro le esperienze di scambio (con quali strumenti, in quali tempi, con quali ricadute rispetto alla propria esperienza...)
- Considerare la **documentazione in itinere** come strategia per tenere memoria e come potenziale strumento di formazione per il gruppo coinvolto nel progetto scambi e per i colleghi che non hanno la possibilità di partecipare in prima persona al percorso stesso

“Noi non impariamo dal mondo perché lo osserviamo, ma perché lo interrogiamo”

Immanuel Kant, filosofo

Visite dialogate

Pianificazione condivisa dell'incontro a cura dell'equipe tecnica (date, organizzazione dei tempi, dei contenuti da proporre, degli obiettivi verso cui tendere nella giornata...)

- Cura e predisposizione degli **ambienti** dei contesti ospitanti
- **Accoglienza** e benvenuto agli ospiti visitatori
- Presentazione del **programma** della giornata e presentazione reciproca dei partecipanti
- Presentazione del **progetto** pedagogico, culturale, storico e istituzionale di chi accoglie anche attraverso materiale di sintesi o strumenti che facilitino la comunicazione
- Presentazione degli spazi, dei luoghi e delle organizzazioni
- Visita al luogo
- Individuazione di un **facilitatore** per la comunicazione dei momenti di confronto per creare climi favorevoli, narrazioni reciproche di esperienze attraverso testimonianze dei diversi protagonisti (insegnanti, amministratori, funzionari, ausiliari, pedagogisti, genitori, dirigenti...)

- Possibilità di **consultazione** di materiali, pubblicazioni, opuscoli, documentazioni multimediali
- Predisposizione, relativamente ad ogni visita, di una scheda di verifica e auto riflessione che compila sia chi ha accolto che chi ha visitato
- Momenti di **convivialità**
- Previsione di **tempi** e occasioni per riprendere le questioni emerse e verificare positività e criticità rispetto alla metodologia adottata nella visita, anche con il supporto delle schede di verifica.
- Riportare l'esperienza della visita nel contesto di appartenenza per “tenere dentro” i colleghi

“Mettarsi in gioco significa rischiare, accettare di conservare e di perdere, aprirsi alla sorpresa dell'inatteso e dell'imprevedibile.”

Alberto Melucci, sociologo

pedagogici

carta degli scambi pedagogici

Indicazioni e strategie operative per chi intende avviare un percorso

di scambi pedagogici

Il documento, a cura dei referenti dei coordinamenti pedagogici dei Comuni Capoluogo, della Fism, dei Servizi Educativi Cooperativi, è l'esito dell'esperienza maturata durante i 10 anni di scambi pedagogici promossi dalla Regione Emilia Romagna: Assessorato alle Politiche Sociali, Immigrazione, Progetto giovani, Cooperazione Internazionale.



Comune di Reggio Emilia



Comune di Modena



Comune di Ravenna



Comune di Parma



Comune di Rimini



Comune di Cesena



Comune di Forlì



Comune di Ferrara



Comune di Bologna



Comune di Piacenza

Azioni per rilanciare l'esperienza degli scambi pedagogici

- Riflettere su cosa ha funzionato e cosa no nel percorso complessivo, rielaborando **positività** e **criticità**
- Far ricadere l'esperienza nel proprio contesto
- Valorizzare il **patrimonio** culturale generato dall'esperienza
- Produrre **documenti** come sintesi del percorso
- Implementare la **diffusione** degli scambi

“Per mettersi d'accordo ci vuole tanto tempo, ma anche tanta pazienza e anche molto, molto coraggio per dire le cose, anche se non è sicuro che andranno bene agli altri...”

L.C.5a,10m.

Per ulteriori informazioni consultare il sito www.regione.emilia-romagna.it/infanzia

entrando nei link:

scambi pedagogici, scambi interprovinciali e documenti e pubblicazioni.

...per rendere condivisibili
e scambiabili i gusti assaporati
durante gli scambi pedagogici
...per seminare buone esperienze a partire
da 9 ricette delle province della regione

scambi dolci e salati

Pisarei e fasò (Gnocchetti e fagioli)

Dosi per 6 persone
Ingredienti per la pasta:
● 500 gr. di farina
● 150 gr. di pangrattato
(o metà farina e metà pangrattato)
● sale
● acqua

Ingredienti per il condimento:
● burro
● olio
● lardo pestato (pistà ad grass)
● cipolla
● fagioli nostrani o borlotti
● pepe
● salsa di pomodoro
● formaggio grana

Preparazione:
Impastate bene la farina con l'acqua e il pane grattato (precedentemente scottato in acqua bollente o latte) fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico: da esso staccate dei pezzi che assottiglierete con il palmo delle mani fino a dar loro la forma di bisciette (ill biss). Da questi lunghi e sottili cilindri staccate dei pezzetti che, schiacciati leggermente con il pollice destro, acquisteranno la forma cava dei gnocchetti. Lasciate ora riposare i pisarei e preparate il condimento. In precedenza avrete messo a bagno e fatti lessare tre o quattro etti di fagioli borlotti e li avrete portati a tre quarti di cottura con acqua non salata, ma condita con

un cucchiaio di olio e una fetta di cipolla fresca. Fate ora soffriggere in un tegame di cotto il burro, l'olio, una cipolla e un po' di prezzemolo tritato, (volendo, uno spicchio d'aglio), una pestata di lardo, (o un pezzetto intero da togliere poi a fine cottura). Unite i fagioli e lasciateli insaporire a fuoco lento dopo averli cosparsi di sale e pepe. Aggiungete salsa di pomodoro, diluito se occorre con acqua tiepida, e continuate la cottura a fuoco lentissimo. Quando il sugo sarà pronto, fate cuocere i pisarei in abbondante acqua bollente salata. Quando, dopo pochi minuti, verranno a galla, scolateli con laschiumarola e versateli assieme al sugo e ai fagioli in una zuppiera: mescolate con qualche manciata di formaggio grana grattugiato e servite.

Con questo piatto i contadini piacentini avevano anticipato la cucina macrobiotica. Infatti l'abbinamento cereali - legumi (farina-fagioli) forniva le proteine che non potevano avere dalla carne, troppo cara per le loro possibilità. Dobbiamo avvertire che la proporzione tra farina e pangrattato può essere diversa a seconda delle varianti di ciascuna famiglia.

Rosa di Parma

Secondo la ricetta di Romano Assunta, cuoca del nido Zuccheri Filato (Comune di Parma).

Dosi per 8-10 persone
Ingredienti:
● n. 1 filetto intero di manzo
● n. 1 vasetto di burro tartufato
● 150 gr. di prosciutto crudo di Parma
● scaglie di parmigiano reggiano
● marsala secco
● 500 gr. di panna da cucina
● odori

Preparazione:
Aprire il filetto e cospargerlo con gli odori e il sale. Spalmare la carne con il burro tartufato, stendere il prosciutto e le scaglie di grana, arrotolare il filetto legandolo con lo spago e lasciarlo in concia per almeno due ore. Trascorso questo lasso di tempo infarinare l'arrosto, metterlo in una teglia con burro e olio e lasciare rosolare. Una volta dorato, innaffiare col marsala e finire di cuocere in forno a 180° per 40 minuti. Affettare l'arrosto, bagnarlo col fondo di cottura nel quale avrò aggiunto 500 gr. di panna da cucina.

Erbazzone

Dosi per 8-10 persone
Ingredienti ripieno:
● 1.500 kg. tra spinaci e bietole
● 2 cipollotti
● 1 manciata di prezzemolo
● 50 gr. di lardo
● 50 gr. di burro
● 2 spicchi di aglio
● 4 o 5 manciate di parmigiano reggiano
● sale e pepe q.b.
Ingredienti pasta:
● 200 gr. di farina
● un albume d'uovo
● una noce di strutto
● sale pepe, acqua tiepida q.b.

Preparazione:
Preparare la pasta amalgamando bene tutti gli ingredienti, ottenendo un impasto sodo ma elastico. Farlo riposare ricoperto da un tegame tiepido. Per il ripieno, lavare le bietole e gli spinaci, cuocerle stufandole in padelle con coperchio. Triturare le verdure e saltarle in padella con lardo, burro e cipollotti tritati. Aggiungere poi prezzemolo e aglio e togliere dal fuoco. Regolare di sale e di pepe e aggiungere il parmigiano. Dividere la pasta in due parti, coprire lo stampo con uno sfoglio, mettere il ripieno e coprirlo con l'altro sfoglio di pasta increspandola. Bucherellarla e infornarla a 200 gradi per 30 minuti. Cospargerla di lardo prima della completa cottura.

Le Frappe

Dosi per 4-6 persone
Ingredienti:
● 240 gr. farina
● 2 uova
● 20 gr. zucchero
● 20 gr. burro sciolto
● 1 cucchiaio di marsala secco
● olio per friggere
● zucchero a velo per servire
Preparazione:
Lavorare molto bene gli ingredienti per la pasta, fare una palla e lasciarla a riposare per qualche ora, coperta; tirare una sfoglia molto sottile, tagliare a strisce e praticare qualche taglio all'interno delle strisce; friggere in abbondante olio, far asciugare, spolverizzare di zucchero a velo.

Torta di Riso

Dosi per 4-6 persone
Ingredienti:
● 1 litro di latte;
● 1 hg. di riso;
● 2 hg. di zucchero;
● 1 hg. di mandorle spellate;
● 1 hg. di cedro candito;
● 1 baccello di vaniglia;
● 6 uova intere;
● liquore mandorla amara
● 1 teglia di alluminio o di stagnola
Preparazione:
Porre il latte sul fuoco con il baccello di vaniglia e 1,5 hg. di zucchero. Quando raggiunge l'ebollizione aggiungere il riso e farlo cuocere per circa 15 minuti. Fare raffreddare. Intanto tritare finemente le mandorle spellate e il cedro candito (meglio con il coltello che con il mixer) e aggiungerle al latte e riso; fare caramellare lo zucchero rimasto e usarlo per

foderare la teglia. Quando è tutto raffreddato togliere il baccello di vaniglia, rompere le uova intere sbattendole brevemente con una forchetta (affinchè non producano troppa schiuma) e mescolarle al composto. Versare nella teglia foderata con il caramello e fare cuocere in forno già caldo a circa 200° per circa 50 minuti. Per verificare il punto di cottura utilizzare uno stuzzicadenti che deve uscire pulito, ma umido. Togliere la torta dal forno quando è tiepida. A questo punto la torta andrebbe "bagnata" con liquore mandorla amara...ma per i bambini è buona lo stesso. Quando è fredda tagliare a piccole losanghe e mettere sul piatto (spolverizzando eventualmente con un po' di zucchero di vaniglia). Su ogni losanga mettere uno stuzzicadenti per facilitare la presa.

Pampapato

Dosi per 4-6 persone
Pan'papà, così si chiama, in dialetto, il dolce più tradizionale del ferrarese. La ricetta è attribuita alle monache di un convento di clausura cittadino e conta almeno quattrocento anni.

Ingredienti
(per un pampapato medio):
● 200 gr. di farina
● 100 gr. di mandorle
● 100 gr. di zucchero o, meglio, miele
● 100 gr. di cacao in polvere
● 100 gr. di frutta candita tagliuzzata
● 2 gr. di cannella
● 2 gr. di chiodi di garofano tritati
● 80 gr. di cioccolato fondente per la copertura

scambi dolci e salati



Preparazione:
Impastate con acqua tiepida o latte, gli ingredienti indicati e lavorate a lungo, fino ad ottenere un composto. Formate il pampapato, dandogli la caratteristica forma a calotta. Cuocetelo in forno, con la massima attenzione, perché se brucia prende l'amaro, e lasciatelo riposare in luogo fresco e umido, per dieci giorni. Trascorso questo tempo, potete ricoprirlo con il cioccolato fondente, precedentemente fuso.

Crostata di Verdura

Dosi per 4-6 persone

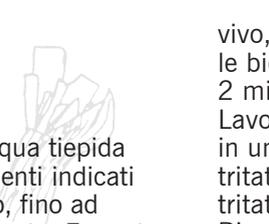
Ingredienti:

- pasta lievitata per pizza (gr. 385)
- 200 gr. di ricotta o crescenza
- 20 gr. di pinoli (2 cucchiari)
- 1 spicchio d'aglio
- ½ rametto di rosmarino

Variante: 400 gr. di radicchio rosso e 80 gr. di catalogna

Preparazione:

Pulite le bietole e dividete le coste dure dalle foglie. Mettete a lessare le coste per 10 minuti, aggiungete le foglie e fate cuocere ancora per 5 minuti. Lavate il radicchio e tagliate le foglie grossolanamente. Cuocetelo 1 minuto in acqua bollente. Scaldate 2 cucchiari d'olio in un tegame, unite l'aglio, versatevi il radicchio, salate. Cuocetelo 5 minuti a fuoco



vivo, mescolando. Aggiungete le bietole e cuocete ancora 2 minuti.
Lavorate 2 minuti il formaggio in una ciotola con sale, pinoli tritati, rosmarino lavato e tritato.
Rivestite una teglia di carta da forno, foderatela con la pizza, bucherellate il fondo con una forchetta. Spalmate il formaggio sulla pasta in uno strato uniforme, distribuitevi sopra le verdure con il loro fondo di cottura. Ripiegate sul ripieno la parte di pasta in eccesso, ungetela con un cucchiaino d'olio. Scaldate il forno a 200°C e cuocetevi la crostata per 30 minuti circa.

Piadina con Squacquerone

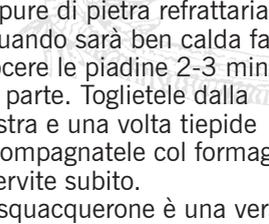
Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 500 gr. di farina
- 50 gr. di strutto
- 300 gr. di squacquerone
- sale

Preparazione:

Disponete la farina a fontana su una spianatoia e versatevi al centro lo strutto e un pizzico di sale. Impastate gli ingredienti versando man mano tanta acqua tiepida quanta occorre per ottenere un impasto morbido. Formate una palla e lasciatela riposare per 30 minuti, coperta da un telo. Riprendete la pasta e lavoratela di nuovo, poi sulla spianatoia e aiutandovi con il matterello



stendetela in una sfoglia dello spessore di circa 30 mm. Ricavatene tanti dischi del diametro di circa 15 cm. Scaldate una piastra di ghisa (oppure di pietra refrattaria) e quando sarà ben calda fatevi cuocere le piadine 2-3 minuti per parte. Toglietele dalla piastra e una volta tiepide accompagnatele col formaggio e servite subito.
Lo squacquerone è una versione romagnola dello stracchino; è un formaggio molle molto morbido, cremoso e dal sapore delicato. Per chi ama il gusto agrodolce questa ricetta è ottima anche accompagnata con fichi caramellati.

Ciambella

Dosi per 8 persone

Ingredienti:

- 1 Kg. farina
- 500 gr. di zucchero
- 2 bustine di lievito per dolci
- 6 uova intere
- 250 gr. di burro
- scorza di limone grattugiata
- latte q.b.

Preparazione:

Amalgamare tutti gli ingredienti cercando di ottenere un impasto molle. Dividerlo in tre panetti, cospargerli di zucchero e cuocere in forno per circa 45 min. A cottura ultimata togliere la ciambella dal forno e cospargerla con zucchero a velo. Servire con Sangiovese o Albana.



essalati