

# QUUBÌ

q.b.  
quanto basta

Sacher Dobos  
Rigojanci  
COME PREPARARLE

PANE E POMODORO  
radici identitarie

RICETTE  
SICILIANE  
da Pirandello  
a Camilleri

INTERVISTA alla chef  
Michela Fabbro

Antiche cucine  
del Castello di Miramare

Malvasia nera toscana

GHIRLANGINA  
al profumo  
di Lambrusco

Merita di gusto e buon gusto nell'informazione | LUGLIO 2023 | euro 3,00 | Poste Italiane s.p.a.  
Spedizione in ab. bonario - Portale DL 353/2003 convertito in Legge 27/10/2004 n° 46 art. 1, comma 1, ME/UD



Inquadra il QR CODE con il tuo smartphone  
e scopri il tuo quotidiano di gusto on line!



**Rivoire**®, Felicità da assaporare. Maestri cioccolatieri in Piazza della Signoria dal 1872, quando il torinese Enrico Rivoire aprì il locale e la *Fabbrica di cioccolata a vapore*. Impossibile resistere: lasciatevi conquistare da troppe proposte di seduzione golosa. C'è anche il profumatore alla panna: *dessert for the body*.



**Dedica ai ricci di mare** (*La Sirena* Tomasi di Lampedusa) [...] sono la più bella cosa che avete laggiù, quelle cartilagini sanguigne, quei simulacri di organi femminili, profumati di sale e di alghe. Che tifo e tifo! Saranno pericolosi come tutti i doni del mare che dà la morte insieme all'immortalità. Che sapore, che aspetto divino! Il più bel ricordo dei miei ultimi cinquanta anni!



**Pane e pomodoro. Sapore di estate.**

"Le tre ragioni fondamentali dell'esistenza di questo libro: l'indiscutibile devozione di mio padre verso il pane e pomodoro, la sua ricerca dell'eccellenza, finanche nelle cose più piccole, e la sua necessità di comunicare e condividere le proprie esperienze piacevoli".  
Disegno di Julet Pomès da una foto di Isabel Fàbregues



**A partire dall'11 settembre!**

Tre generazioni della famiglia Primosic hanno brindato a Trieste con qubi per festeggiare la loro storia e il libro *Radici*. Un'occasione per presentare il nuovo **format qubista** che ogni mese andrà in scena in collaborazione con Eugenia Fenzi nell'Antico Caffè San Marco.

**RICETTA DI COPERTINA**



**Sandwich rustico con Fontina Dop, More e basilico**



Inquadra il QR Code e scopri il procedimento

**INGREDIENTI** ✦ Un filone di pane casereccio di grano duro di circa 8 cm di diametro ✦ 250 g di Fontina DOP ✦ 200 g di more ✦ 18 foglie di basilico ✦ olio extravergine di oliva ✦ sale e pepe.  
**ABBINAMENTO CONSIGLIATO** *Blanc de Morgex et de La Salle*. Vino bianco delicato con profumi di erbe e fiori di montagna che bene si accompagna ai sapori rustici del sandwich. Ricetta dello chef Agostino Bullas tratta dal sito [www.fontina-dop.it](http://www.fontina-dop.it)  
P.S. Un'unica domanda, che giriamo a Nicola Santini, nostro esperto preferito di *bon ton*: come si mangia un paninone così enorme senza sporcarsi, senza distruggerlo e comportandosi sempre da persone educate? La risposta nel prossimo numero di qubi.

# Teoria e pratica di pane e pomodoro

gustoso saggio di Leopoldo Pomés  
con una ricetta *gourmet* di Nicola Santini

LEOPOLDO POMÉS

## Teoria e pratica di pane e pomodoro

con una ricetta gourmet di Nicola Santini

la collana segue a cura di...



Pane e pomodoro. *Pa amb tomàquet*. Da scoprire in *Teoria e pratica di pane e pomodoro*, lungo racconto su uno dei piatti più diffusi in Catalogna. L'ha scritto nel 1985 Leopoldo Pomés, grande fotografo e celebre pubblicitario spagnolo. A impreziosire il testo della recente edizione italiana la prefazione della figlia Juliet Pomés Leiz e una ricetta speciale di Nicola Santini, esperto di *bon ton* e appassionato di cucina. Edito da Roberto Russo di Graphe. It Costa 7,00 euro. Acquistatelo! Pomés racconta della nascita di questo pane (o almeno di una sua possibile storia), ne descrive i sapori, spiega quando e come mangiarlo: anche il minimo dettaglio è importante! L'appetito, la compagnia, le materie prime, la cura di tutta la realizzazione, l'allegria e il piacere. Non è un libro di cucina e nemmeno un libro di memorie anche se si legge di nonni e di merende, di ricordi affettuosi.

"Nell'apparente semplicità del pane

e pomodoro Pomés ha trovato la ricetta della sensualità, del piacere e della vita che tante volte ha fotografato" scrive David Trueba. Il cibo più semplice sa donare anche ai palati più raffinati una grande felicità: è facile da preparare, è alla portata di tutti purché si rispetti la sua essenziale perfezione. Adatto a ogni momento del giorno, a colazione, a merenda o alle tre del mattino, è un piatto fatto di pochi ingredienti da costruire pezzo per pezzo perché doni ogni volta la gioia di gustarlo. Con il sapore e la fragranza di un passato felice, di affetti familiari e di gesti quotidiani.

**Gli ingredienti della variante di Nicola Santini** è una fetta di pane toscano alla maniera di Camaiore, detto pane brutto, sciocco, senza sale. Due filetti di acciughe di Cetara. Un filo di olio extravergine di oliva di prima raccolta, quello verde. Sale di Cervia. Pomodori del campo più vicino che trovate. Un pezzetto di gorgonzola. Una foglia di basilico.