NEWSLETTER

COOK

THE WEEK

25 SETTEMBRE 2026

Ciao **Alice,**

anche questa settimana abbiamo selezionato per te le ricette che ci sono piaciute di più. Un invito a cucinare, **questo week end**, per le persone che amate. Poi, come al solito troverete la Rassegna di conforto di Gigi Passera con le sue ricette del cuore. E, ultimo ma non ultimo, l'articolo uscito su Cook che questa settimana ha fatto più discutere ed è stato più letto.

The Week torna **venerdì 2 ottobre**. Continuate a seguirci. Noi faremo del nostro meglio, come sempre, per offrirvi uno sguardo diverso sul mondo. Anche a tavola. Buona lettura!

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

RISOTTO AL CASTELMAGNO

di **Cinzia De Lauri, Sara Nicolosi, Caterina Perazzi e Giulia Scialanga**, foto di **Stefania Giorgi**

4 PERSONE

45 MINUTI

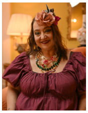
Ingredienti

220 g di riso Carnaroli, **80 g** di castelmagno, **40 g** di parmigiano, **40 g** di burro, **20 g** di succo di limone, **4 g** di sciroppo di agave, q.b. di sale, q.b. d'olio di semi, q.b. di vino bianco, **80 g** di sciroppo sambuco. Per guarnire: 1 limone, q.b. di polvere di fieno Greco blu

Procedimento

In un pentolino fate ridurre a fuoco medio il St-Germain fino a quando non diventa lucido e denso. Mettetelo in una piccola boule e fate raffreddare. In una pentola con il fondo spesso, scaldate l'olio di semi. Unite a pioggia il riso, un pizzico di sale e tostatelo per 2 minuti, girandolo spesso. Sfumatelo con il vino bianco. E una volta che la parte alcolica sarà evaporata, iniziate a bagnare il riso con due mestoli di acqua bollente. Portatelo così a cottura per circa 13-14 minuti aggiungendo al bisogno dell'acqua, sempre bollente, mi raccomando. Mantecate con il burro appena tolto dal frigo: dev'essere proprio gelido, perché il segreto della mantecatura del risotto sta proprio nello sbalzo di temperatura tra i diversi elementi. Unite poi anche il castelmagno e il parmigiano grattugiati, lo sciroppo di agave, il succo di limone, una brunoise di limone e un pizzico di sale, sempre assaggiando per dosare le quantità. Per l'impiattamento, sul fondo disponete due cucchiaiate di risotto, qualche punto di riduzione di St-Germain. Guarnite quindi con 3 fette di limone tagliate sottilmente e una spolverata di polvere di fieno greco blu.

LA RASSEGNA DI CONFORTO



di **Gigi Passera**

La meraviglia delle meraviglie

Paleontologa, storica dell'arte, biografa, maga e ballerina: le passioni di **Camilla de Falco** erano infinite. Avrebbe potuto diventare tutto e ogni cosa, ma la cucina, come a volte accade, ha sparigliato le carte in tavola e Camilla è diventata una food writer. La più giovane del mondo che io sappia, ma certezze non ne ho, lasciatemi volare alto. Aveva appena otto anni Camilla quando ha scritto "**Il Ricettario delle Meraviglie**", io ce ne ho messi tipo cinquanta, sì, ma a quattro mani con mia sorella Marisa. E che delizia di libro, oltre alle ricette - le sue preferite da cucinare e poi mangiare - troverete i contributi di certi pezzi da novanta. Fra tutti cito **Antonino Cannavacciuolo e quel portento di Suor Myriam D'Agostino**. E che gran portento sei stata tu, Camilla, in barba alla malattia che ti ha tenuta in ostaggio senza mai impedirti di esplorare la meraviglia. Neuroblastoma, nessun genitore dovrebbe mai sentirne pronunciare la parola, eppure è toccato in sorte alla tua mamma e al tuo papà. Te ne sei andata il 10 luglio 2025. Sei mesi dopo la stesura del tuo ricettario. Lo sto tenendo tra le mani ora mentre scrivo: è un libro piccino ma così prezioso per quanta vita ci brulica dentro. Nato dall'incontro tra **Angela Frenda** e la mamma di Camilla, **Alice Galbusera**, il libro esce nelle librerie proprio oggi per Cairo Editore. Vi esorto ad acquistarlo tutti poiché i diritti d'autore saranno devoluti alla ricerca sul neuroblastoma infantile. Una catena di solidarietà e sostegno che proseguirà anche con la raccolta fondi durante la **WiF Charity Dinner 2026 di Cook**, il prossimo 6 ottobre. Qualora lo desideriate, esiste un ulteriore modo per celebrare Camilla. Scegliete una delle sue ricette (per me polpette al limone, non posso resistere), rifatela e condividetela sui social usando l'hashtag #unaricettapercamilla. Mi piace pensare che ogni nostra ricetta diventerà carezza e bacio sulla fronte. Tieniti dunque pronta, **MagiCa Milla**, stiamo per entrare nella tua cucina per sbaciucchiarti e spignattare con te. Prevedo che saremo in tanti, avvisa la mamma.

Non sto proprio piangendo, è che mi è entrata una vagonata di meraviglia in un occhio. E lo so che avevo promesso di non farlo ma l'emotività è la mia spezia, senza proprio non so esistere. Capirete dunque anche voi quanto questa settimana mi sia stato arduo proporre i consueti frizzi e lazzi, credo tuttavia di avere trovato la chiave: tre ricette che, ne sono certa, avrebbero ingolosito e affascinato Camilla. **1)** **Il Timballo del Cardinale di Federico Polizzi**, timballo della tradizione per il quale oggi vado pazza ma che fino a ieri non conoscevo, non mi vergogno a dirlo. Lineare e al contempo appariscente. Con tutti quei pomodori al gratin, i miei beniamini, a fungere da scrigno. Che tocco di genio. Dentro un tesoretto di maccheroni, sugo, basilico, pecorino, provola e fior di latte. Una cupola di bontà già entrata in heavy rotation a casa mia. E sta a vedere se non me la porto pure sull'isola deserta. **2) Il calamaro ripieno di Peppe Guida**, che mi direte voi, quale novità sarebbe mai questa, un calamaro imbottito? Ma ormai dovreste saperlo che Peppe, Re dei nostri cuori, non sbaglia un colpo. Farcisce il calamaro di parmigiana di melanzane, sì ma freschissima. Lo cuoce a fiamma vivace per il tempo di un battito di ciglia affinché sappia di vita e di mare. Infine lo serve incorniciato da un'insalata di pomodori profumata e pirotecnica. Cibo degli dei, se volete la mia umile opinione. **3) Sua maestà il toast di Fulvio Marino**. Ora, voi dovete sapere che il toast è uno dei piatti preferiti di Camilla (trovate la sua ricetta nel libro), lo è anche di mio figlio e forse perfino il mio. Specie nella versione assoluta di Marino che arruolo fin da subito nella nostra gara di solidarietà. E già che ci siamo pigliamoci pure Cesare Battisti assieme al quale Marino ha di recente organizzato la collab **"Forno Subito" da Silvano Cibo e Vini** proponendo tra le mille squisitezze indovinate un po'? Un toast, giustappunto, e a dir poco divino. Cito soltanto: formaggio Montebore, senape al miele e cetriolini. E poi mi taccio causa ipersalivazione. Per questa settimana è tutto. Vi lascio, come promesso, con la mia interpretazione delle polpette al limone di Camilla de Falco.

Alla prossima settimana. Yours Truly, **Gigi Passera**

Gigi Passera è una food blogger e autrice nota al pubblico per la passione e l'abilità nel preparare ricette semplici e rassicuranti. Questa rubrica si ispira al libro «Generi di Conforto» (Tea Editore, 2018), scritto a quattro mani con la sorella Marisa: una raccolta di ricette legate ai ricordi d'infanzia che trasmette il loro entusiasmo per la cucina.

Social: ***Gigi Passera***

Why this ad?

LA NOSTRA NEWSLETTER RADDOPPIA

Ogni venerdì arriva The Week, con alcune ricette selezionate da Cook, la notizia più letta e la Rassegna di Conforto

Una volta al mese arriva COOK+ con la selezione dei migliori contenuti che troverete sul mensile in edicola

---

Le Polpette al Limone di Camilla De Falco

(da "Il Ricettario delle Meraviglie")

di **Gigi Passera**

Ingredienti

Macinato di manzo, Pane, Limone, Farina 00, Capperi, Olio EVO e sale (q.b.)

Procedimento

1. Bagnare il pane
2. Unire il macinato al pane bagnato e aggiungere il succo di limone

3. Tritare finemente i capperi e incorporarli all'impasto

4. Formare le polpette, passarle nella farina e lasciarle riposare qualche minuto

5. Scaldare l'olio in pentola e cuocere le polpette

6. Salare a piacere e servire calde

Alla fine non ho resistito e ho spruzzato le polpette con poco vino bianco per ottenere una salsina golosa da raccogliere con il pane. Sono certa che Camilla approverà. La magia dello scrivere di cucina, della quale era esperta, in fondo è proprio questa: dare vita a una ricetta e restare a contemplarla in ammirazione mentre si declina libera in infinite forme e possibilità.

Ora tocca a voi: date forma a una ricetta di Camilla e ricordate di usare #UnaRicettaPerCamilla taggando @cook.corriere @angelafrenda e @cairolibri

---

TRA I PIÙ LETTI

«Il ricettario delle meraviglie»: i piatti preferiti di Camilla De Falco, scomparsa a 8 anni e mezzo per un neuroblastoma, diventano un libro che sostiene la ricerca

Raccolti nelle ultime settimane di vita, formano oggi un manuale di cucina in piena regola. I diritti d'autore sono devoluti all'associazione MagiCa Milla OdV a sostegno dell'ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma

di **Angela Frenda**

Chef Camilla

Ho incontrato **Camilla** un pomeriggio di settembre. L'ho incontrata **negli occhi e nelle parole di** Alice Galbusera**, la sua mamma**, che è oggi la sua voce, le sue gambe, il suo tutto. E dal primo momento è stato **come entrare in una stanza piena di luce**, risate e sogni. Vi avverto: il dolore in questa storia è stato messo in un angolo. Come un pugile sconfitto dal desiderio di essere che questa bambina ha espresso fino alla fine.

Clicca qui per l'articolo completo

Why this ad?

NOTIZIE ED EVENTI DELLA SETTIMANA

1. Cook Fest, torna dal 16 al 18 ottobre il festival food del Corriere: sarà un «Grand Tour» delle eccellenze italiane tra cucina e letteratura

Scopri l'edizione 2026

2. Ernst Knam: «A luglio tutta la brigata mi ha lasciato, oggi manca la passione». Gli ex dipendenti: «Troppi sacrifici». E monta la polemica sul web

L'articolo completo

3. Chef Francesco Mazzei, da un paesino della Calabria alle tavole di re Carlo III, Roger Waters, Elton John: «Così ho portato 'nduja e bergamotto nel mondo»

L'intervista completa

Continuate a seguirci ogni giorno, online, su

COOK

I NOSTRI ACCOUNT SOCIAL

VENITECI A TROVARE

Grazie per aver letto questo numero di The Week, la newsletter di COOK. Se avete curiosità, volete lasciare un messaggio o dare qualche suggerimento, ci potete scrivere a cook@corriere.it. Se, invece, avete dubbi su qualche ricetta o procedimento di cucina, mandate una mail a cookingcare@corriere.it

Alla prossima settimana con altri, nuovi contenuti di COOK!

La redazione di COOK

Ricevi questa email in quanto iscritto alla newsletter. Titolare del Trattamento Dati è RCS MediaGroup S.p.A. Se intendi disiscriverti dalla Newsletter "Cook The Week" fai click qui. Se desideri rettificare, modificare, consultare i tuoi dati o comunque esercitare i diritti riconosciuti ai sensi degli artt. 15-22 del Regolamento UE 2016/679 scrivi a privacy@rcsdigital.it

Ritieni interessante questa newsletter? Non perderti gli altri appuntamenti con l'informazione di Corriere della Sera. Scopri tutte le newsletter e iscriviti subito.