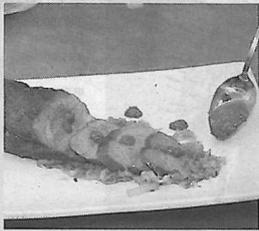


LE VIE DEI GOLOSI

LA RICETTA
DI OGGIPetto di anatra
alle spezieINGREDIENTI
PER 4 PERSONE

- un petto d'anatra, uno scalogno
- zenzero fresco, coriandolo in grani, zucchero di canna, cumino
- olio di oliva, sale, pepe
- un bicchiere di vin santo

Preparazione

Tritare lo scalogno, in una padella con un filo di olio di oliva farlo appassire, unire il petto d'anatra, spolverarlo con un cucchiaino di zucchero di canna e farlo rosolare. Unire quindi lo zenzero grattugiato a filetti, il coriandolo in grani, il cumino, sale e pepe. Stufare con un cucchiaino di vin santo ed eventualmente qualche cucchiaino di brodo. Tempo di cottura, circa 20/25 minuti. Servire scaloppato, bagnato con il sugo di cottura, che rimarrà piuttosto sciropposo, su una julienne di verza precedentemente scottata in acqua bollente salata.

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera"

Selvaggina ai sapori dell'Oriente

Piatti all'insegna della creatività con erbe e aromi



NEL MENU

Lo chef Angelo Novati dell'Istituto alberghiero "Brera" di Como versa la salsa a base di zenzero fresco, coriandolo in grani, e cumino sul petto d'anatra. La carne così preparata può essere servita su una julienne di verza scottata in acqua bollente salata (fotoservizio Fkd)

IL VINO CONSIGLIATO

● TERRE DI FRANCIACORTA
ROSSO DOC

Vitigni principali: cabernet franciacorta, cabernet sauvignon (minimo 25%), barbera (minimo 10%), nebbiolo (minimo 10%), merlot (minimo 10%). La gradazione alcolica minima è di 11°

● CARATTERISTICHE

Colore rosso vivo con riflessi violacei, se giovane; odore fruttato, erbaceo, caratteristico; sapore medio corpo, asciutto, vinoso, armonico

● TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 gradi, in calice bordolese

● ABBINAMENTI

Risotto alla salsiccia, manzo all'olio di Rovato, bollito misto, anatra al cumino

● ZONA PRODUZIONE

È delimitata dalla sponda orientale del Lago d'Iseo, dai fiumi Oglio e Mella e dalle colline che si estendono intorno a Rovato

Il cumino, spezia saporita e usata anche nella cucina lombarda, è ricavato da una pianta originaria dei terreni umidi dell'Europa meridionale. Molto comune nella cucina degli antichi romani, si diceva proteggesse dai malefici. A questa nobile spezia, molto diffusa nelle zone del Lago d'Iseo dove veniva usata principalmente per la preparazione di piatti di selvaggina acquatica, è ispirata la ricetta preparata oggi per "Le vie dei golosi" dallo chef Angelo Novati del Centro Studi Casnati di Como.

Sulla tavola oggi è il Petto d'anatra alle spezie, insaporito oltre che con il cumino, con lo zenzero fresco e con il

coriandolo in grani.

Il piatto si può accompagnare a patate lessate e insaporite anch'esse con il cumino (che è ottimo anche

quillamente insaporire anche arrostiti, gulasch, zuppe e insalate.

Il cumino aromatizza molti piatti della cucina maghrebina come le tajine (a base di carne cotta in una pignatta di coccio), le merguez e le insalate di legumi, ma anche il chorizo spagnolo (tipo di salsiccia) nonché il guacamole (salsa dell'avocado) ed il chili con carne messicani.

Mettendo in una bottiglia di brandy semi di cumino per 10 giorni, si può ricavare un digestivo molto buono che gli antichi sorbivano prima di andare a tavola. Una curiosità: sei gocce o sei semi di cumino hanno la proprietà di stimolare l'appetito.

CURIOSITÀ



Una pianta verde di cumino

Il cumino e il curry, (in latino *Cuminum cymium* e *Carum carvi*) sono piante della stessa famiglia spesso confuse fra loro, tanto più che il "carvi" è anche denominato "cumino tedesco". Appartenenti alla stessa famiglia del prezzemolo, sono due ombrellifere simili, ma con semi molto diversi. La pianta del cumino è originaria delle rive del Nilo. Coltivata in tutto il bacino del Mediterraneo è particolarmente apprezzata per i suoi semi striati di colore bruno giallastro. Molto profumati, utilizzati interi o macinati, i semi profumano tanto la cucina marocchina quanto quella greca e indiana. Trovano impiego anche in liquoreria e rientrano nella composizione del curry. Il curry è ampiamente utilizzato in Germania, Olanda ed Ungheria. I semi neri arcuati e appuntiti di questa pianta hanno un sapore d'anice e di limone caratteristico. Sono largamente impiegati in panificazione e pasticceria e per accompagnare i formaggi.

BANQUETING UNA TAVOLA A TEMA

Piccole gocce di vetro trasparente con il cumino avvolto nell'organza

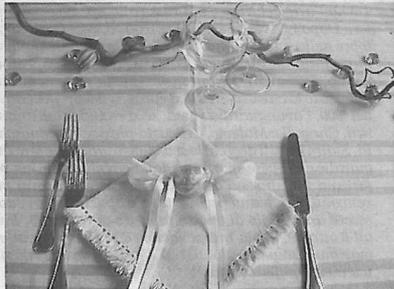
La tavola che celebra il cumino si veste di un romantico rosa.

Gli esperti di banqueting design del "Brera" giocano questa settimana con le stoffe e le trasparenze delle pepite di vetro abbinata a sinuosi rami di nocciolo.

Per realizzare questa semplice *mise en place* consigliamo di procurarsi una tovaglia di lino grezzo rosa (quella del nostro servizio è a grandi righe nella tonalità di rosa più scuro) con tovaglioli in nuance abbinati.

I tovaglioli vanno piegati a rombo; i lembi esterni devono essere riportati a foggia di sipario verso il centro, dove verrà posizionato il sacchetto di spezie.

Il cumino, vero protagonista dell'allestimento, è avvolto in sottili



Il posto tavola ispirato al cumino realizzato per la ricetta di oggi

sacchetti di organza che ne esaltano il profumo e che fungono sia da segnaposto che da profuma biancheria; un piccolo cadoan per gli ospiti.

Al centro tavola un ramo di nocciolo crea i volumi e le linee dell'allestimento, ornato di piccole gocce in vetro con

sfumature di rosa.

Nell'eventualità di una cena importante, si consiglia di utilizzare candele in contenitori di vetro satin rosa.

● Occorrente: tovaglia in lino grezzo rosa, tovaglioli in nuance abbinati, cumino, sacchetti di organza, gocce di vetro rosa, un ramo di nocciolo