

## LE VIE DEI GOLOSI

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

## Trionfano i sapori della Valtellina

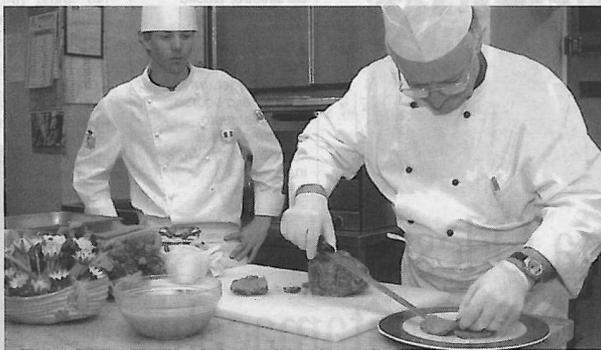
L'aroma speziato del ginepro è protagonista in molti piatti

LA RICETTA  
DI OGGICostolette di capriolo  
alle bacche di gineproINGREDIENTI  
PER 4 PERSONE

- ⇒ 1 sella di capriolo
- ⇒ ½ bicchiere di grappa (Brandy)
- ⇒ 80 g di burro
- ⇒ 80 g di pinoli
- ⇒ 250 g di brodo ristretto
- ⇒ amido di mais
- ⇒ 40 bacche di ginepro

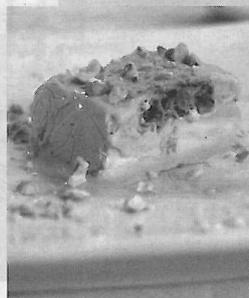
## Preparazione

Tagliare dalla sella di capriolo 12 costolettine; salarle, aromatizzarle, cuocerle con il burro e fiammeggiarle con la grappa o con il brandy. Aggiungere quindi il brodo ristretto, stufare per circa 5 minuti e unire i pinoli e il rimanente brodo diluito con amido di mais. Porre a cottura finché la salsa si addenserà. Servire su un piatto di portata con pigne di castagne.



## IL MENU DI OGGI

Gli chef dell'Istituto "Brera" al lavoro. Le ricette proposte oggi sono le "Costolette di capriolo alle bacche di ginepro" e il "Semifreddo di nocciole e miele" (fotoservizio Fkd)

DOLCE  
DI MONTAGNASemifreddo  
di nocciole e mieleINGREDIENTI  
PER 4 PERSONE

- ⇒ 1/5 litro di panna
- ⇒ 120 g di nocciole tostate e tritate
- ⇒ 160 g di zucchero
- ⇒ 6 tuorli d'uovo
- ⇒ 3/5 litro di panna montata
- ⇒ 150 g di miele

## Preparazione

Mescolare lo zucchero con i tuorli, le nocciole e ½ litro di panna. Montare a bagnomaria per ottenere una spuma molto densa. Lasciare raffreddare il composto e incorporare il rimanente della panna montata. Versare in uno stampo e lasciare in freezer per circa tre ore. Servire a fette su un letto di miele caldo e decorare con panna montata e altre nocciole.

La Valtellina è una terra ricca di sapori che offre numerosi spunti agli appassionati di erbe aromatiche. Questa settimana, grazie alla ricetta proposta dagli chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di via Carloni 8 a Como, si intendono esaltare le facoltà del ginepro (*Juniperus communis*), che, macinato, nell'antica Roma sostituiva spesso il pepe, assai costoso e che ha proprietà toniche, diuretiche, digestive.

Il ginepro è un piccolo arbusto spinoso che cresce in Europa meridionale e in America. I suoi frutti, impropriamente chiamati bacche, sono inizialmente

## IL VINO CONSIGLIATO

## ● SFURSAT

Detto in dialetto "Sfursat", questo vino rosso è prodotto in quantità esigua, dati gli alti costi di realizzazione. Le uve scelte per la preparazione vengono fatte appassire su graticci per aumentare la concentrazione zuccherina. Ciò consente di ottenere un vino di alta gradazione alcolica dall'aroma e dal gusto assolutamente originali

## ● CARATTERISTICHE

Vitigno: chianevassca 100%;

gradazione alcolica minima 14% vol. Colore rosso granata; odore: intenso e caldo; sapore asciutto, morbido, alcolico

## ● TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C

## ● ABBINAMENTI

È perfetto con i formaggi stagionati e saporiti, con i grandi salmi, ma è assai piacevole a fine pasto scaldato dal calore della mano e centellinato a piccoli sorsi

verdi e, con la maturazione, assumono un colore da viola a nerastro. Una volta spremuti, sviluppano un aroma speziato dol-

ce-amaro, resinoso e pungente. Per poter essere utilizzati, devono essere fatti essiccare a una temperatura di non oltre 35 °C, altri-

menti l'olio essenziale in essi contenuto (con cui si leniscono i dolori muscolari, si riassorbono gli edemi e si combattono l'eczema, la psoriasi e persino la cellulite) si volatilizza.

In cucina il ginepro esprime una notevole versatilità. Aromatizza le marinade e le salse al vino delle cosiddette carni forti, in particolare la selvaggina, gli stufati e i salmi, ma anche i tordi e, ovviamente, i crauti. Si sposa perfettamente con i pesci affumicati e può rendere più saporite anche alcuni tipi di birra e l'acquavite scandinava, o essere distillato per produrre l'acquavite di ginepro, il gin britannico o lo schnaps.

## BANQUETING UNA TAVOLA A TEMA

## Un desco "imperiale" con bacche, foglie d'autunno e petali di rosa

Una tavola dedicata al ginepro si veste di note color prugna e mutevoli toni di verde bosco. Per realizzare il centrotavola oggi proposto consigliamo di cercare un candelabro in ferro nei mercatini o nella vostra soffitta e di procurarsi rose nelle due tonalità: magenta e rosa antico; ne bastano sei per ogni centrotavola. Per il verde basta fare una gita nei boschi: le foglie autunnali, nelle molteplici varietà dei bruni e dei verdi caldi, faranno al caso vostro, abbinate a rametti di bacche, erika e ginepro.

Per ricoprire il candelabro, posizionare un piccolo vaso in plastica da composizioni floreali al di sotto dello stesso e legarlo con della rafia sintetica.

Nella spugna (oasis, dai fioristi) iniziate a inserire le foglie e il verde e procedete a raggiarla fino a crea-



Ecco come si presenta la tavola "al ginepro" di oggi

re una cupola, alla cui sommità posizionerete una candela a sfera avorio o color vinaccia. A questo centrotavola stagionale potete abbinare un menu in carta di riso, stampato a libretto formato A5, legato al tovagliolo da un sottile nastro di organza color vinaccia.

Le bacche di ginepro possono correre su tutta la tovaglia, color avorio, ai bordi del centrotavola, op-

pure essere raccolte in grandi foglie poi ripiegate su se stesse e fermate con della rafia naturale. I petali di rosa contribuiscono con continuità alla composizione sul tavolo.

Questo allestimento, molto sofisticato, è dedicato a una cena importante e può essere adattato anche a tavoli "imperiali" con alzate diversificate e rami d'edera che scendono a lambire il pavimento.