

# LE VIE DEI GOLOSI

LA RICETTA  
DI OGGI

Galantina di pesce  
di lago in crosta



**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

⇒ 300 g pasta brisèe, 300 g filetti di trota, 500 g anguilla  
⇒ 30 g pistacchi, vino bianco secco, un tartufo nero, brandy, sale e pepe, 4 foglie di salvia

**Preparazione**

Pulire i filetti di trota e diliscarli, così come per l'anguilla. Eliminarne anche la pelle. Passare il pesce in forno a 180 °C per circa 15 minuti bagnando con vino bianco, brandy e insaporendolo con salvia. Far raffreddare. Foderare con la carta da forno lo stampo per il paté. Stendere la pasta brisèe all'interno e disporre a strati i filetti di trota e anguilla, alternandoli con i pistacchi precedentemente scottati e sgusciati, e con il tartufo nero a fettine. Chiudere lo stampo e decorarlo. Cuocere per 15 minuti a 180 °C. Lasciar raffreddare e tagliare in tranci. Si può servire sia caldo sia freddo; in questo caso, freddo decorare con gelatina.

## GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" Piatti francesi dell'800 rivisti e corretti Una gustosa pietanza all'insegna della tradizione lombarda



**IL VINO CONSIGLIATO**

● **CAPRIANO DEL COLLE TREBBIANO DOC**

● **PARTICOLARITÀ**

Realizzato da vitigni Trebbiano soave e Lugana

● **CARATTERISTICHE**

Colore: bianco paglierino con tenui riflessi verdognoli. Odore: delicato e gradevole con evidenti note floreali. Sapore: secco e di particolare struttura. Gradazione alcolica minima 11,5

● **COSÌ IN TAVOLA**

Temperatura di servizio: 10 °C. Abbinamento: ottimo con antipasti, piatti a base di pesce di lago, casoncelli, rane e lumache

La galantina è una fra le massime espressioni dell'influsso francese sulla gastronomia milanese.

Nell'Ottocento, quando i francesi occuparono la Lombardia, insieme con usi, lingua e costumi portarono infatti anche un po' della loro tradizione culinaria. In testa, paté e terrine che i gastronomi di quel tempo reinterpretarono poi secondo i loro gusti.

Il pesce o la carne venivano lessati, avvolti in carta o in panno e, una volta cotti, si consumavano freddi, affettati come i salumi, oppure in gelatina. La galantina, in generale come il *marbré*, si può fare con la carne di vitello, pollo, selvaggina o con il pesce. È ottima da proporre quale antipasto, ma, come nella ricetta di oggi, si può presentare quale gustoso e nutriente secondo.

La galantina nella versione originale richiede una lunga preparazione. Se si utilizzano le carni, è bene effettuare una marinatura di almeno una notte. La composizione del rotolo di cottura con i vari tipi di carne richiede poi un riposo di almeno 24 ore tra i 19 e 25 gradi. Gli aromi principali da utilizzare per la composizione sono tartufo, pistacchio verde, noce moscata, brandy e marsala secco.

La ricetta studiata oggi dagli

allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como (nella foto, uno degli studenti che ha collaborato alla riuscita del piatto), è a base di pesce di lago, trota in particolare (ottima quella delle acque più pulite del lago, ovvero quelle antistanti Bellagio e quelle del ramo di Lecco) ed è meno difficile da preparare rispetto alle galantine tradizionali. La pasta brisèe, infatti, di facile realizzazione, è un'ottima e delicata "copertura".

Quale prelibato aroma per il pesce in crosta si è scelto il tartufo nero, ideale su cibi caldi e sugli leggeri, ma anche sulla fonduta, con i tajarin e con il risotto alla piemontese. E ancora, sulla carne cruda, sull'insalata di funghi porcini, o anche semplicemente sull'uovo al tegamino. Il tartufo si utilizza crudo, cotto oppure

sotto forma di succo, essenza o concentrato. In commercio si trova sia fresco sia confezionato in barattoli sotto sale o tagliato a fettine sott'olio. Se lo si acquista fresco, va pulito accuratamente con uno spazzolino sotto l'acqua corrente per eliminare tutti i residui di terra. Non basta, infatti, strofinare, come si fa comunemente con i funghi, perché si rischierebbe di gustare tartufo e terra. Dopo averlo pulito, si fa asciugare e si grattugia.

CURIOSITÀ



Il tartufo nero

Un misterioso fungo sotterraneo, prelibatissimo, sempre presente nelle regali portate degli antichi condottieri romani e nelle più recenti dei regnanti moderni. Gioacchino Rossini, che se ne intendeva, lo definì il "Mozart dei funghi". Byron lo teneva sulla scrivania perché gli nutriva la fantasia.

Il prelibato tartufo appartiene alla classe degli ascomiceti della famiglia delle tuberacee. È il prodotto che più di ogni altro caratterizza il territorio delle Langhe, del Monferrato e del Roero. Il tartufo nero, invece, è tipico dell'Italia centro-meridionale. Vive in simbiosi con le radici di alcuni alberi, in particolare con la quercia, il cerro, il pioppo e il nocciolo.

Esistono varie specie: il *Magnatum Pico* (tartufo bianco), il *Melanosporum Vit* (tartufo nero), l'*Albidum* (bianchetto), l'*Aestivum* (scorzono) e il *Brunale* (tartufo invernale).

BANQUETING UN DESCO A TEMA

## Latte e rose bianche per un candido centrotavola

L'inverno è ormai alle porte e gli allievi di Banqueting Design dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" diretto da Franco Soldaini hanno scelto un allestimento dai forti contrasti, che rievoca le serate invernali.

Il bianco, che rappresenta la neve, è abbinato a un tovagliato blu, simbolo del buio, delle tenebre che in questa stagione appaiono già a metà del pomeriggio. Per la composizione floreale, qui realizzata di notevole grandezza, si consiglia l'utilizzo di rose bianche, velo da sposa, rami di verde e amarillis avario, disposti in un vaso per fioristi nel quale avrete inserito una spugna per composizioni (oasis).

È possibile ravvivare la creazione con candele inserite in contenitori di



La tavola proposta dagli esperti dell'Istituto Brera di Como

vetro di diverse dimensioni e fattura.

Una volta accese creeranno punti luminosi movimentando l'allestimento. Degno di nota anche l'utilizzo di vasi in vetro monofiore per rose bianche, dal gambo medio (circa 35-40 cm).

Gli allievi hanno uti-

lizzato anche bottiglie in vetro per latte, riempite con acqua misciata a tre cucchiaini di latte, e in questo modo l'effetto ottenuto è molto scenografico. Ideale per un'occasione importante: una tavola imperiale, un buffet sofisticato o un Gala Dinner.