

LE VIE DEI GOLOSI

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

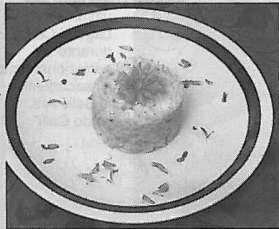
Primizie dell'orto al servizio del riso

Un piatto tradizionale all'insegna della verdura di stagione

LA RICETTA

DI OGGI

Risotto allo zafferano con petali di fiori di catalogna



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ⇒ 300 g di riso carnaroli
- ⇒ 80 g di burro
- ⇒ 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco secco
- ⇒ 1 litro di brodo vegetale, 1 bustina di zafferano, 10 fiori di catalogna
- ⇒ sale quanto basta

Preparazione

Preparare un brodo vegetale con sedano, carote, burro. In un tegame mettere 40 g di burro e fare rosolare lo scalogno quindi, unito il riso, tostare e bagnare con il vino. Far poi evaporare e continuare la cottura unendo lo zafferano e il brodo vegetale. Quando il riso è cotto aggiungere i petali del fiore della catalogna, mantere con burro e parmigiano e servire ben caldo.



L'ispirazione per la ricetta di questa puntata de *Le vie dei golosi*, agli chef e agli allievi cuochi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como, è venuta osservando la crescita di una delle tante primizie che arricchiscono l'orto retrostante la scuola. Un prezioso "giardino di delizie" accudito di stagione in stagione da studenti e insegnanti.

Pochi forse sanno che della catalogna, la pianta protagonista della tavola di oggi solitamente consumata una volta lessata, si possono utilizzare anche i fiori, o meglio ancora, i petali (mai, anche nel caso di

IL VINO CONSIGLIATO

● GARDA COLLI MANTOVANI SAUVIGNON DOC

● CARATTERISTICHE

È un vino tipico della zona attorno alla città di Mantova. L'epoca migliore di consumo è al massimo dopo 1 o 2 anni. Gradazione alcolica minima 11,5°. Colore: giallo dorato chiaro. Sapore: asciutto, di corpo, vellutato. Odore: particolarmente

delicato, caratterizzato da sentori di fiori e frutta.

● PRESENTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12 °C. Calice: tulipano svassato di media capacità

● ABBINAMENTI

Tortelli di zucca, risotti allo zafferano, pesce, antipasti corposi

riso, tante sono le varietà presenti sugli scaffali dei negozi. Un consiglio per orientarsi è puntare sulle qualità "arborio" e "roma" che hanno tempi di cottura di circa 15-16 minuti.

Quella consigliata dagli esperti del Casnati per la ricetta di oggi è invece la qualità "carnaroli", che ha tempi di cottura un poco più lunghi, circa 18 minuti.

Un escamotage per evitare il riso scotto è toglierlo dal fuoco un minuto o due prima del termine della cottura. Quando poi gli ospiti sono molti e il quantitativo di riso abbondante, un'ottima strategia è temperarlo con olio di oliva dopo averlo condito.

altre specie di fiori, i pistilli che vanno sempre scartati). L'aroma del fiore di catalogna è ottimo per sughi e intingoli, e anche, come nel caso del piatto proposto oggi, per il risotto allo zafferano.

Per quanto riguarda la scelta del

CURIOSITÀ



Una pianta di insalata catalogna

La catalogna è un tipo di insalata affine alla cicoria, tanto che in alcune zone d'Italia è detta anche "cicoria asparago", e infatti chicorée-asperge, è il nome francese. Come la cicoria, si distingue dalle altre varietà d'insalata per il tipico sapore amaro, dato da uno zucchero particolare contenuto nelle foglie.

Vanta diverse qualità: a foglie verdi e frastagliate, a costa larga e bianca o a puntarelle.

Le puntarelle, cioè i germogli della catalogna, sono squisiti in pinzimonio. Si possono gustare in insalata anche i cuori, che in genere si consumano lessati (i tempi variano da 10 minuti a 4 nella pentola a pressione) ben strizzati e poi conditi all'agro o saltati in padella. La catalogna, di basso contenuto calorico, ha un discreto quantitativo di fosforo, calcio e vitamina A, ed è ricca di sali minerali. Grazie al suo sapore amaro stimola le secrezioni digestive e ha proprietà diuretiche e lassative.

BANQUETING UNA TAVOLA A TEMA

Una composizione autunnale che esalta i cinque sensi

Gli allievi del "Brera" di Como hanno lavorato al centrotavola qui rappresentato tenendo in considerazione le regole fondamentali per un buon banqueting designer, ovvero i cinque sensi: olfatto, gusto, vista, tatto, udito. La loro progettazione, guidata dalla professoressa Monica Sampietro, si avvale di pochi ma semplici "ingredienti".

La vista. La tematica è stagionale: foglie autunnali di quercia sono abbinate a sempreverdi magnolie, a creare un tappeto colorato proposto su un tessuto damascato della stessa tonalità di verde, ma con una gradazione differente.

Il gioco chiaroscuro che se ne evince è delicato, un effetto ottico tipo textures fatto di sovrapposizioni.



La tavola proposta dagli esperti dell'Istituto Brera di Como

Gusto e olfatto. La composizione è arricchita da una piccola boule in vetro all'interno della quale i due giovani studenti hanno sistemato delizie del palato per i commensali: noccioline piemontesi, amaretti e mandorle.

Tatto e udito. La scelta delle foglie autunnali, accartocciate e ruvide, è

senza alcun dubbio di forte contrasto se abbinate alle superfici levigate della magnolia.

Questa nuova soluzione per la vestizione della tavola può essere abbinate a menu ripiegati in formato A5, ai quali viene incollata una foglia sulla copertina, legati con della rafia naturale di colore verde.