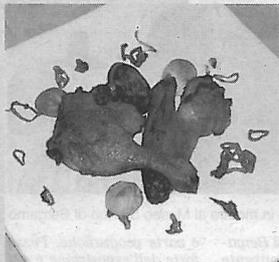


# LE VIE DEI GOLOSI

## LA RICETTA

DI OGGI

Oca con la verza



### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

⇒ 1 oca, 2 kg di verze scure, 50 g di burro, 50 g di olio di oliva

⇒ 4 foglie di alloro, 80 g di sedano, 100 g di pomodori maturi, 50 g di cipolle

⇒ 200 cl di vino bianco secco, brodo, sale

#### Preparazione

Tagliare l'oca a pezzi e rosolarla in una casseruola con olio e burro. Aggiungere all'oca, cipolla tritata e sedano a pezzetti; lasciare imbiondire la verdura, aggiungere il vino bianco e i pomodori tagliati a filetti.

Bagnare con il brodo poco salato e portare a 3/4 di cottura; aggiungere le verze e finire di cuocere. Servire quando le verze sono ben cotte.

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

## L'oca, un piatto propiziatorio in tutta Europa

Nelle fiere contadine di paese rivestiva un'importanza rituale

In passato l'oca era uno degli animali da cortile allevati per la produzione di grasso da impiegare come condimento, integro, oppure mescolato con quello del maiale.

La gastronomia d'élite invece ne ricercava il fegato per la preparazione del celebre paté, osannato sin dal periodo imperiale romano (i Romani nutrivano le oche con fichi per fare loro ingrossare il fegato).

Nel mondo contadino l'oca rivestiva un'importanza rituale, poiché legata a riti propiziatori. Era infatti uno degli alimenti ricorrenti in particolari festività. Nel Nord della Francia, per esempio, era ricercata per i matrimoni, in Germania e in Boemia si consumava per la festa di San Martino (11 novembre), in Inghilterra per San Michele (29 settembre), in Lombardia per San Siro (il 9 dicembre) e per San Silvestro. Nelle Marche e in Umbria era invece legata alla festività di Ognissanti. In tutta Europa costituiva poi una delle attrazioni delle fiere di paese, come nel cruento gioco, poi abolito, del "tiro dell'oca".

Il mercato italiano si avvale per lo più di esemplari allevati all'estero, che spesso vengono proposti come specialità, anche a prezzi elevati. L'età dell'oca al momento dell'acquisto è un dato importante, poiché gli esemplari più giovani danno sicuramente buoni risultati in cucina, mentre i più vecchi sono coriacei e necessitano di lunghe cotture. Oggi le oche sono allevate in nu-



Gli allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" con il direttore Franco Soldaini. Oggi il menù prevede un piatto della tradizione, l'oca con la verza (fotoservizio Fkd)

mero limitato, in Lombardia soprattutto e nella zona di Mortara.

La tradizione lombarda rischia così di perdere alcuni dei suoi monumenti gastronomici: l'oca arrosto e quella ripiena di marroni e salsiccia, con (o senza) contorno di prugne, l'oca con i fagioli borlotti

e della Lomellina e quella in salmi del Comasco.

Gli allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", diretto da Franco Soldaini, hanno perciò deciso di recuperare questo antico piatto tradizionale ideando una ricetta a base di verze e pomodoro, con l'aggiunta di alloro.

Usato in tutto il mondo per insaporire stufati, brodi, marinate e minestre, utilizzato in piatti di carne e di pesce, nonché per insaporire alcuni salumi, l'alloro veniva utilizzato anche per fare vino e olio, i cosiddetti "vino laurino" e "olio laurino". Si può usare anche in bevande e dolci: eccellente, per esempio nei budini di riso.

Per informazioni sulla ricetta, contattare l'Istituto "Gianni Brera" (via carloni 5, Como) al numero di telefono 031.30.55.40.

### IL VINO CONSIGLIATO

*Lambrusco mantovano doc*

#### ● PARTICOLARITÀ

Zona di produzione: i comuni di Viadana e Sabbioneta (Mantova)

#### ● CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, variabile fino al granato. Profumo tipicamente vinoso e fruttato, con sentori di viola. Sapore acidulo e sapido, asciutto. Spuma evanescente. Gradazione alcolica minima 10,5°

#### ● COME SERVIRLO

Temperatura 12-16°. Calice: tulipano medio

### CURIOSITÀ



Foglie di alloro

L'alloro, o lauro, è nativo del Mediterraneo ed è un albero sempreverde che in alcuni casi raggiunge anche i 20 m d'altezza. Spesso viene usato come pianta ornamentale per recintare giardini e terreni. Il termine *Laurus* comprende numerose specie, ma quella più conosciuta e più "apprezzata" è il nobiliss. È una pianta sempreverde, appartenente alla famiglia delle Lauracee. Il fusto è eretto, la corteccia verde.

Le foglie, ovate, sono verde scuro, coriacee, lucide nella parte superiore e opache in quella inferiore. I fiori sono piccoli, giallo-verde, riunite a ombrella e le bacche nere.

L'alloro è una pianta rustica, cresce bene in tutti i terreni e può essere coltivato in qualsiasi tipo di orto. Di alloro erano le corone che cingevano il capo degli imperatori e dei consoli romani, ma anche dei poeti e dei letterati. Apicio lo impiegava nella ricetta del maiale, utilizzando sia le bacche sia le foglie.

BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

## Cupole di mele rosse su tovaglia color avorio

Cupole decorative sulla tavola delle feste. Meglio, simpatici globi composti con le mele "annurche" (la qualità napoletana) sono la soluzione che Martina Ronchetti, esperta banqueting designer del "Brera", propone per le cene d'auguri in calendario in molte case in questi giorni.

Per stupire gli ospiti e far parlare la tavola, oltre che la cucina, Martina Ronchetti propone un bouquet insolito, fatto di pomi e foglie, in un tripudio di contrasto complementare che ravviva la tovaglia avorio (nella foto, l'effetto finale dell'allestimento).

Per realizzare la composizione si consiglia di procurarsi una spugna per centrotavola ("oasis", si trova nei negozi di florovivaistica) disposta in sottovasi in plastica verdi del diametro di circa 12 cm; con una spugna è possibile realizzare tre centrotavola. Con degli stuzzicadenti infilzare le mele e disporle a raggiera sulla spugna: partendo dal basso cercando di creare dei cerchi concentrici. Negli spazi lasciati vuoti dalle mele posizionare le foglie verdi. Completare la composizione spruzzando un lucidante per fogliame. Martina consiglia di personalizzare il segnaposto con delle piccole mele-ciliegia legate al tovagliolo con nastro in raso rosso. E se la cena non vi riuscisse bene... potrete sempre "offrire" il centrotavola.

