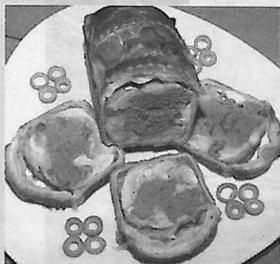


LE VIE DEI GOLOSI

LA RICETTA

DI OGGI

Un mix di sapori per grandi occasioni



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

⇒ 1 pollo di circa 1200 g, 600 g di pasta sfoglia, 100 g di olive ascolane in salamoia, 250 g di paté di capriolo, 1 bicchiere di brandy, sale e pepe

Preparazione

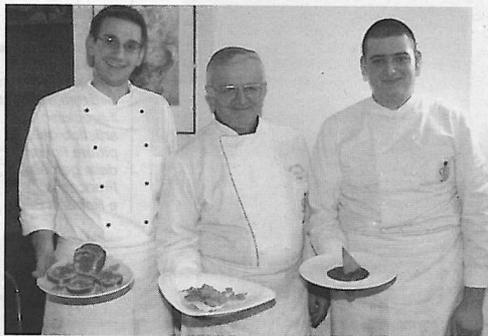
⇒ Pulire il pollo e disossarlo. Stenderlo su una placca, salarlo e peparlo e aromatizzarlo con il brandy. Preparare una terrina di paté e foderarla con carta da forno. Stendere la pasta sfoglia e rivestire la terrina; adagiare il pollo disossato su di essa e aggiungere il paté e le olive tagliate a julienne. Bagnare il tutto con il restante brandy, salare e pepare. Chiudere la pasta sfoglia e cuocere in forno a 180°C per circa un'ora e mezza. Può essere servito sia caldo che freddo.

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

Pollo in crosta con olive e paté di selvaggina

Lo chef Novati: «Difendiamo i nostri allevamenti, sono sani e sicuri»

Questa settimana gli allievi dei corsi dell'Istituto "Brera" coordinati dal direttore Franco Soldaini hanno realizzato con lo chef Angelo Novati un piatto succulento, il "Pollo in crosta con olive e paté di selvaggina". È una preparazione solo in apparenza complessa. «Il segreto del successo in questo caso è nell'abilità a disossare il pollo», dice il cuoco Angelo Novati. «Il pollo va fatto marinare bene con i suoi sapori, magari con l'aggiunta di spezie quali timo e maggiorana e un po' di vino bianco. La farcitura poi è un'operazione molto semplice e divertente». Il piatto, abbinato a un vino di Valtellina, è tipico del Lario orientale e ci ha invitati a



IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di via Carloni, diretto da Franco Soldaini. Oggi i giovani aspiranti cuochi coordinati da Angelo Novati hanno ideato un menù a base di pollo (fotoservizio Fkd)

presentare un itinerario che da Lecco conduce a Piona.

A proposito di pollo, Novati getta acqua sul fuoco della polemica che infuria da mesi a causa dell'influenza aviaria e che nelle ultime ore sta aggravidando la Turchia e i Balcani. «Stiamo intensificando con i ragazzi

del "Brera" proprio le ricette a base di tale ruspante, perché difendiamo i nostri allevamenti, che sono sani e sicuri. Bisogna sempre controllare la provenienza dei materiali alla base delle ricette. Occorre affidarsi a "filiere" trasparenti. E in Lombardia non ci sono problemi».

IL VINO CONSIGLIATO

Il vino per la ricetta di questa settimana è consigliato dal direttore dell'Istituto Alberghiero "Brera" di Como, il gastronomo Franco Soldaini (nella foto), ed è un Valtellina Superiore Valgella Docg. La zona di produzione tipica è sulle sponde dell'Adda, in provincia di Sondrio. Il vino è ottenuto con uve Nebbiolo (localmente è denominato Chiavennasca).

Questo vino ha colore rubino,

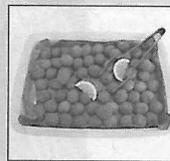
con riflessi granato dati dall'invecchiamento. Ottimo il profumo, che è persistente, vinoso e gradevole. Il sapore del Valgella Docg è asciutto, tannico, morbido con l'invecchiamento, caldo e sentore del legno di rovere della botte. La gradazione alcolica minima è di 12°, la temperatura a cui è consigliabile servirlo in tavola deve essere di 18-20°, preferibilmente in un calice "balloon" grande.



INGREDIENTE

SPECIALE

Tesori marchigiani



L'oliva farcita all'ascolana (nella foto) è una succulenta specialità della cucina marchigiana. La storia di questo piatto è piuttosto incerta, anche se la tradizione vuole che risalga all'Ottocento. La ricetta ha molte varianti, ma un denominatore comune è rappresentato dall'utilizzo della cultivar autoctona da mensa, l'oliva "Tenara ascolana", il cui uso viene consigliato anche per la ricetta di oggi del "Corriere di Como". Le olive farcite all'ascolana prevedono un ripieno di carni fatte rosolare in casseruola con olio, cipolla e aglio, e poi macinate con parmigiano, uova leggermente battute, nocce moscate e mollica di pane bagnata con il latte. Il tutto, infarinato e passato nelle uova ben sbattute, poi impanato nel pangrattato, va fritto in olio abbondante.

UNA TAVOLA A TEMA

Melagrana, confetti e foglie di pane Augurio di fertilità e di ricchezza

L'inverno è sinonimo di melagrana, frutto rinomato come simbolo della fertilità e della ricchezza, sempre presente sulle tavole dei banchetti di nozze in questa stagione.

L'allestimento che oggi presentiamo (nella foto a lato) è stato proposto per un banchetto di nozze realizzato dal catering dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", "L'Arte del Gusto". Alla melagrana gli esperti di *banqueting design* hanno abbinato per l'occasione confetti, foglie di pane realizzate dal reparto di panificazione e alcune candele.

Su un sottopiatto di vetro satin sono state adagate tre melagrane, di cui una aperta con un taglio a croce. Nella tradizione asiatica il frutto aperto rappresenta abbondanza e buon augurio. Il gran numero dei suoi grani ha ispirato tra l'altro numerose leggende. In Vietnam la melagrana si apre in due come augurio per l'arrivo di cento bambini, e le spose turche la lanciano a terra perché si dice che avranno tanti figli quanti sono i chicchi usciti dal frutto spaccato. Quattro piccoli portacandela in vetro sono stati sistemati sul bordo del piatto, tra una foglia di pane e l'altra. I confetti guarniscono infine questo centrotavola da gustare con gli occhi ma soprattutto con la bocca.

