

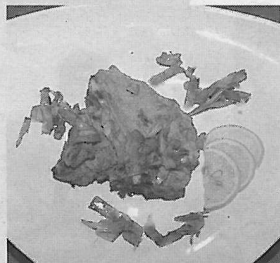
LE VIE DEI GOLOSI

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

LA RICETTA

DI OGGI

Gustosa variante alla tradizione



Ingredienti per 4 persone

⇒ 4 nodini di vitello, 5 carciofi, 80 g di burro

⇒ 1 dl di vino, 1 mestolo di brodo

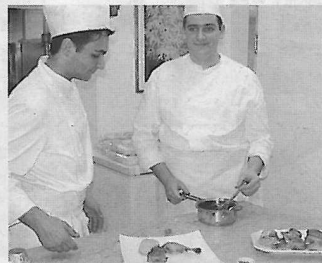
⇒ il succo di 1 limone, farina q.b., sale e pepe

Preparazione

Pulire i carciofi, tagliarli a fette sottili e ammollarli in acqua con succo di limone per circa 30 minuti. Cuocerli in 40 g di burro per circa 15 minuti a fuoco vivo. Preparare i nodini di vitello infarinati, rosolarli nel rimanente burro e bagnarli con vino bianco. Quando il vino è evaporato, unire i carciofi già in precottura e cuocere a fuoco dolce per circa 30 minuti. Servire ben caldi.

Nodini di vitello con carciofi

Un piatto classico arricchito da un tocco "ligure"



IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", diretto da Franco Soldaini. Oggi i giovani aspiranti cuochi guidati da Angelo Novati hanno ideato un piatto a base di carne di vitello (fotoservizio Fkd)

Pochi semplici ingredienti, carne di vitello, brodo e carciofi (che in questo periodo si trovano in abbondanza sulle bancarelle dei fruttivendoli) per un piatto gustoso, con una leggera variante alla tradizione milanese.

Stiamo parlando del nodino di vitello, considerato uno tra i "pezzi forti" della cucina meneghina. Per questa puntata delle "Vie del gusto", però, gli chef dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como, diretto da Franco Soldaini, hanno ripensato la ricetta classica inserendovi un tocco ligure.

Un gemellaggio con la vicina regione che negli anni Trenta e Quaranta era consueta meta vacanziera della borghesia milanese.

Albenga, Alassio, Varazze, Lerici, Rapallo e Santa Margherita,

erano infatti mete privilegiate, soprattutto in questa stagione, per sfuggire al rigore dell'inverno lombardo e per gustare i famosi carciofi di Albenga. Infatti, se quelli oggi

in commercio arrivano prevalentemente dal Sud Italia, per lungo tempo i carciofi prediletti giungevano proprio dalla vicina terra ligure.

I VINI CONSIGLIATI

● VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vino d.o.c.g. prodotto nel territorio collinare del Comune di San Gimignano (Siena)

● CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato con l'invecchiamento. Sapore asciutto, fresco con vena amarognola. Gradazione alcolica minima 11,5°

● COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 10-12 °C
Calice: tulipano medio

● PIGATO DI ALBENGA

La zona elettiva è situata nell'Albengnese; nell'Imperiese, nell'alta Val d'Arrosia

● PARTICOLARITÀ

Colore giallo paglierino. Profumo fine, fruttato, con sentori di pesca e albicocca. Sapore secco ma morbido. Gradazione alcolica minima 11°

● COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 10 °C
Calice: medio con stelo alto

INGREDIENTE

SPECIALE

Un antico ortaggio



Carciofi dal gambo lungo

Il carciofo oltre a essere un ottimo ortaggio in cucina è considerato un autentico toccasana. Le sue proprietà medicinali erano conosciute da Greci ed Egizi. Negli anni Sessanta un famoso amaro a base di carciofo è stato pubblicizzato dallo scomparso attore Ernesto Calindri con il noto slogan: "Contro il logorio della vita moderna". Sarebbe il caso di riportare in auge questa definizione introducendo i carciofi nelle abitudini alimentari, in particolare modo in quei soggetti che hanno un livello di colesterolo superiore alla media. Un buon carciofo deve avere le seguenti caratteristiche: punta chiusa, foglie esterne di colore verde scuro, interne tenere, assenza di peluria, gambo tenero e senza ammaccature.

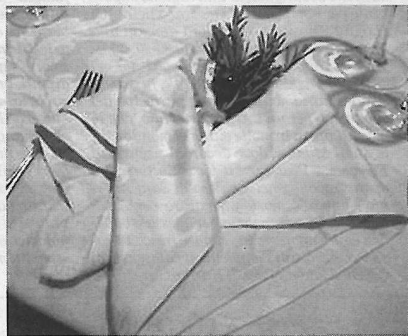
BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

Scialli profumati color avorio con erbe aromatiche e organza

Scialli profumati per salutare il nuovo anno. Serena Ongaro e Adriano Giuliano presentano la loro tavola profumata per il mese di gennaio.

Questo allestimento (nella foto) prevede la decorazione del tovagliolo e lascia ampio spazio alla tavola per servire le portate. Sulla tovaglia, rigorosamente nei toni dell'avorio, i due allievi dei corsi di *banqueting design* curati da Monica Sampietro all'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di via Carloni 8 a Como hanno sistemato



erbe aromatiche in piccoli mazzetti legati con nastro di organza giallo.

I mazzetti, che diventano dei simpatici omaggi per i vostri ospiti, sono stati posizionati all'interno del tovagliolo piegato a scialle. Ecco il procedimento: aprire il tovagliolo e piegarlo in due parti, utilizzando la diagonale; tenendo la punta del triangolo ottenuto verso il basso, ripiegare gli angoli verso il centro, avendo cura di posizionarli a foglia di scialle; adagiare al centro il mazzettino di erbe aromatiche (per quello presentato in questa immagine sono stati utilizzati salvia e rosmarino).

La composizione può essere colorata da piccoli peperoni decorativi a forma di palloncino.