

# LE VIE DEI GOLOSI

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

## Una superba galantina di fagiano

Tipico piatto di cacciagione apprezzato già nel Medioevo



### IN CUCINA

La creatività è la parola d'ordine per i giovani allievi chef dell'Istituto "Brera" che ogni settimana rielaborano un piatto tradizionale (fotoservizio Fkd)



### LA RICETTA DI OGGI

Ingredienti per 4 persone

► Un fagiano di circa 1,5 kg, 300 g di petto di pollo, 150 g di lardo, 150 g di lingua di manzo salmistrata, 50 g di pistacchi, 1 tartufo nero, 1 bicchiere di brandy e 1 bicchiere di marsala secco, sale, pepe e noce moscata, reticella di maiale, 2 fogli di carta vegetale

#### Preparazione

Disossare il fagiano, tagliare la carne a dadini eliminando tutte le parti nervose e i tendini sulle cosce. Fare a dadini anche il petto di pollo. Tagliare la lingua e il lardo a strisce, mettere il tutto in una marmitta. Salare e preparare con una grattugiata di noce moscata e bagnare con brandy e marsala secco. Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore. Nel frattempo scottare i pistacchi e sbucciarli. Scottare in acqua salata per 2 minuti la reticella di maiale. Stendere sulla tavola un foglio di carta vegetale, la reticella di maiale, quindi l'impasto preparato alterando le strisce di lardo e di lingua con la carne. Unire i pistacchi e il tartufo lamellato. Arrotolarlo a forma di salame e legarlo molto stretto. La galantina deve riposare 2 ore a temperatura ambiente prima della cottura.

Questa settimana gli allievi dei corsi dell'Istituto "Brera", coordinati dal direttore Franco Soldani, hanno realizzato con lo chef Angelo Novati un piatto impegnativo e con una lunga storia alle spalle. La galantina di fagiano, infatti, era apprezzata già nel Medioevo, quando era consuetudine portare in tavola, con scenografiche imbalsamature o impagliature, gli animali di cacciagione. Una consuetudine che si è poi protratta in tutto il Rinascimento.

La procedura dell'impagliatura gastronomica (una specie di imbalsamatura) prevede che le prede della cacciagione vengano aromatizzate con sale, salnitro e spezie che garantiscono la conservazione per dieci giorni. Angelo Novati ricorda con nostalgia un tale

chef "Bianchi" di Fino Mornasco che realizzava spettacolari impagliature. Fu anche al servizio dei reali di Inghilterra, quando, per il matrimonio di Wallie Simpson,

impagliò un cervo intero.

Caccia a parte, il fagiano oggi si trova comunemente in commercio, anche se non sempre è selvatico; più spesso è di allevamento.

Tradizionalmente è considerato un piatto delle grandi occasioni: viene servito a Natale o comunque nelle feste d'inverno.

Esistono molti modi per cuocerlo. In generale, non possono essere utilizzate per il fagiano le stesse ricette con cui si prepara il pollo, poiché il grasso del fagiano è abbastanza scarso e la carne tende a diventare "stopposa" (per esempio l'arrosto). In tutti i casi, è importante eliminare o ridurre il gusto di "selvatico" che accompagna le sue carni.

La carne del fagiano è molto apprezzata per la sua digeribilità e il suo tipico aroma. Sono da preferire le femmine e gli animali più giovani. La carne è soda quella del petto è più delicata rispetto a quella delle cosce.

### IL VINO CONSIGLIATO

#### ● VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Zona di produzione: comuni della Valdigne tra i 1.000 e i 1.300 metri sul livello del mare

#### ● CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Profumo di fieno, delicato, con sentore di erbe di montagna. Sapore secco molto delicato sapido con note fruttate. Gradazione alcolica minima 10 °C

#### ● INVECCHIAMENTO

Sottoposto ad affinamento minimo di 2 mesi. È consigliabile consumarlo entro 12-18 mesi dall'imbotigliamento

#### ● ABBINAMENTI

Ideale con aperitivi, sformati, piatti a base di pesce, galantine, formaggi molli

#### ● COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 8-10 °C

## BANQUETING

UNA TAVOLA A TEMA

## La sera si veste di rosso con petali e nastri di velluto

Un'elegante tovaglia damascata nei colori avorio e rosso rubino ha ispirato l'allestimento studiato per questa puntata delle "Vie dei golosi" da Greta Corbella della classe seconda dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera".

Greta propone intrecci di foglie di ficus con bacche rosse per un centrotavola delle grandi occasioni.

Ecco come realizzarlo. Procurarsi una base circolare specchiante del diametro di circa 30 cm. Con del filo di ferro per fioristi aiutarsi nell'intrecciare le foglie e le bacche fino a creare una ghirlanda.

Al centro posizionare una piccola "boule" di vetro con una candela galleggiante (rigorosamente rossa); riempire con dell'acqua colorata con anilina rossa (in vendita nei centri "fai-da-te").

La composizione (nella foto, il risultato finale) può essere arricchita con petali in tessuto rosso, come nell'immagine. Questo accorgimento è indicato anche per sfruttare un centrotavola circolare per tavoli rettangolari.

Greta consiglia inoltre di legare il tovagliolo arrotolato a pergamena con dei nastri in velluto rosso e ricorda che il galateo a tavola consiglia di manipolare il meno possibile il tovagliolo e di farlo solo con l'ausilio di guanti.

