LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le ghiotte proposte culinarie dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

I sapori delicati della cucina piemontese

Un piatto ispirato al cardo, coltivato a Bra, Cuneo e Alba

TORTA DI VITELLO E CARDI

Ingredienti per 4 persone

- *1 rotolo di pasta sfoglia, 200 g di polpa di vitello, 150 g di salsiccia fresca, 300 g di cardi*
- *4 cucchiai di formaggio grattugiato, noce moscata, 2 uova intere, 3 fette di pancarré*
- *4 fette di pancetta arrotolata, 1/2 bicchiere di latte, cannella in polvere, sale e pepe*

Preparazione

Lessate in acqua salata i cardi tagliati a fettine. Passate al tritacarne la polpa di vitello e trasferitela in una ciotola. Unite le uova, il formaggio e i cardi, la salsiccia privata della pelle, il pancarré ammollato nel latte, un pizzico di noce moscata e un pizzico di cannella, sale e pepe. Mescolate con cura e tenete da parte. Srotolate e adagiate la sfoglia direttamente con la sua carta da forno. Foderate una tortiera lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, unite il composto, lisciate la superficie e ricoprite con le fettine di pancetta. Cuocete in forno per mezz'ora a 200 °C e servite.

AI FORNELLI

Gli allievi cuochi, e lo chef Angelo Novati mentre si accingono a preparare il piatto di oggi. La ricetta è la "Torta di vitello e cardi" (fotoservizio Fkd)

Ripieni, fritti o "alla perugina" o, ancor meglio, con la bagna cauda. Così si possono gustare i cardi, ingredienti principe della cucina piemontese, in particolare la qualità nota come "gobbo", nome derivato dall'aspetto curvo e accartocciato del vegetale. Croccante, dal colore bianco-panna, al palato è dolce tanto che si può mangiare crudo in pinzimonio. Molto estesa è la coltivazione nella zona di Bra, Fossano, Cuneo e Alba, poiché questo vegetale predilige un clima autunnale, nebbioso e freddo. I "cardaroli" lo seminano in primavera avanzata; nel corso dell'estate le piantine vengono diradate, a fine settembre scalzate da un lato, coricate, e progressivamente coperte di terra. Un procedimento che incurva il cardo e gli dà un aspetto bianco. Il "gobbo" trova il suo trionfo maggiore nella bagna cauda, appena scottato in acqua salata come base di fondute o di salse con l'acciuga. Può prestarsi inoltre a insaporire e arricchire tortini o flan. È quest'ultimo il caso della ricetta preparata oggi dai cuochi dell'Istituto "Brera", coordinati da Angelo Novati, che hanno "nobilitato" i cardi con un tortino di carne di vitello (quella piemontese, tra l'altro, è seconda solo alla qualità "Chianina"). La "Torta di Vitello e cardi" può essere uno sfizioso contorno, un primo oppure, in piccole porzioni, può essere servita come antipasto. Insomma, una "rivalutazione" del cardo a 360 gradi.

Per informazioni chiamare lo 031.30.55.40.

IL VINO CONSIGLIATO

CANAVESE BIANCO
Vitigno erbaluce, province di Torino, Biella, Vercelli. Il vino Canavese Bianco deve essere ottenuto da uve del vitigno Erbaluce in esclusiva. La zona di produzione comprende la fascia collinare del Canavese, che interessa numerosi comuni del Torinese tra cui Ivrea, Courgné, Rivarolo Canavese, alcuni comuni del Biellese e Moncrivello nel Vercellese

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino; profumo fruttato intenso; sapore asciutto armonico. Gradazione alcolica min 10°

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10°-12° in calice tulipano medio

ABBINAMENTI
È un vino da pesce d'acqua dolce, adatto per torte alle carni aromatizzate

INGREDIENTE SPECIALE

È detto anche "gobbo"

Una pianta di cardo

Il nome scientifico del cardo è Cynara cardunculus, *la sua forma è simile a quella del sedano. Del cardo sono commestibili solo i gambi, le foglie vanno sempre eliminate. Per eliminarne il sapore amaro la pianta viene sottoposta a imbiancamento, viene cioè coltivata al buio oppure interrata, e ricoperta di terra. come avviene per esempio per il "gobbo" di Monferrato, chiamato così per la forma che assume, simile a un uncino. La varietà detta "gigante", a coste dritte, è adatta soprattutto per la cottura, mentre il "gobbo", più tenero e dolce, è l'unica varietà che si può consumare anche cruda in pinzimonio. Non acquistate il cardo quando ha tracce di colore verde, in quanto duro e amaro, scegliete piante dal colore chiaro, chiuse e pesanti. Dopo una gelata, la consistenza del cardo diventa migliore e più tenera.*

BANQUETING

LA TAVOLA

Composizioni di tulipani dal rosso al giallo-arancio

AVORIO E RASO

Ecco come si presenta l'elegante tavola floreale realizzata dagli allievi di Banqueting design del "Brera", coordinati dalla professoressa Monica Sampietro

Per la tavola di questa seconda settimana di marzo, gli esperti e i giovani allievi di "Banqueting design" del "Brera" propongono un classico delle composizioni floreali di primavera: i tulipani. Per l'occasione si è scelto un tulipano cascante rosso con gradazioni arancio-gialle. Nel vaso in vetro, a sezione circolare, sono stati adagiati dei sassi di fiume colorati. I tulipani sono alternati a fili di beargrass, a creare una composizione volumetrica e fluttuante al centro del tavolo. Sulla tovaglia, scelta per l'occasione di colore avorio, sono stati posizionati petali profumati di rosa gialla. La stessa tonalità anima i tovaglioli piegati a pergamena e disposti al centro dello spazio di ogni commensale. Si consiglia l'utilizzo di nastri in raso, che simulano meglio la fluidità di tali fiori.

Se la vostra tavola è piccola o se preferite realizzare delle composizioni ridotte ma modulari, è preferibile l'utilizzo di piccole *boule* in vetro riempite di sassi e boccioli aperti di rose gialle. A voi la scelta.