

## LE VIE DEI GOLOSI

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

## Matrimonio tra Svizzera e Italia

Un mix di sapori della cucina d'Oltralpe e del Bel Paese

RÖSTI DI PATATE,  
CRUDO E PROVOLAIngredienti  
per 4 persone

- ⇒ 500 grammi di patate
- ⇒ 200 grammi di prosciutto crudo
- ⇒ 140 grammi di provola affumicata
- ⇒ olio per frittura, sale e pepe

## Preparazione

Preparare le patate affettate e tagliate "à julienne" (per facilitare e velocizzare l'operazione potete utilizzare l'apposita grattugia). Affettare la provola affumicata senza oltrepassare la quantità consigliata per non coprire gli altri sapori. Preparare il prosciutto crudo a filetti. Friggere in un velo di olio le patate così preparate. In una di medie dimensioni disporre i filetti di patate fritti alternandoli con i pezzetti di provola affumicata e con il prosciutto crudo. Passare in forno per 15 minuti circa e servire. Con lo stesso procedimento si possono anche preparare dei piccoli hamburger. Un'alternativa è quella di lessare le patate prima di farle a filetti.



## AI FORNELLI

Gli allievi cuochi e lo chef Angelo Novati alle prese con la ricetta di oggi, "Rösti di patate con prosciutto crudo e provola affumicata" (fotoservizio Baricci)

## INGREDIENTE

## SPECIALE

## La provola



Vari tipi di provola affumicata

Pasta filata, latte, caglio, sale e, volendo, un trattamento di fumo aromatizzante. È la provola, dolce o affumicata, prodotto tipico del Sud Italia dal colore esterno bruno, con interno giallo paglierino. Il sapore è dolce se fresca, aromatico se stagionata. Prodotta in Campania e Sicilia tutto l'anno richiede una stagionatura da 3 a 5 mesi. Per l'affumicatura, le provole vengono legate con fili di raffia e disposte in forni o cilindri metallici dove, per circa 10 minuti, restano a contatto con i fumi prodotti dalla combustione di trucioli e paglia. La provola condivide con la mozzarella un'antichissima storia, anzi, in origine veniva preferita a essa tanto da essere molto diffusa, probabilmente per la maggiore conservabilità dovuta all'affumicatura. La provola è rappresentata anche nei più importanti presepi napoletani del Settecento.

## IL VINO CONSIGLIATO

## ● ALTO ADIGE LAGREIN ROSATO

Il vitigno è tipico dell'Alto Adige. Parzialmente vinificato in bianco, dà origine al tipo "rosato" (Kretzer). Tenore alcolico minimo 11,5°

## ● CARATTERISTICHE

Colore: rubino chiaro. Profumo: delicato, gradevole. Sapore: morbido, armonico.

## ● INVECCHIAMENTO

Non previsto

## ● TEMPERATURA DI SERVIZIO

In tavola a una temperatura di 12-14°

## ● ABBINAMENTI

È un magnifico accompagnatore di alimenti affumicati e dei salumi tipici altoatesini da antipasto

segnalare poi, gli ottimi vini del Vallese e del Mendrisiotto, tra i quali spicca il Merlot. Tornando ai rösti, va detto che si possono preparare in diversi modi. La ricetta proposta oggi prevede che le patate vengano affettate ancora crude e poi fritte nell'olio. Un altro modo di preparare il rösti è lessare le patate, lasciandole leggermente indietro nella cottura, pelarle, e poi affettarle "à julienne" con l'apposita grattugia. Quindi adagiarle in una pentola antiaderente (se si vuole un sapore più deciso, basta far fondere un pizzico di burro), schiacciarle leggermente e farle abbrustolire a fiamma alta per qualche minuto. Quindi rovesciarle su un piatto come fossero una torta. Infine, salare e servire il piatto ben caldo.

Dal connubio tra i sapori tipici del Bel Paese, quali il prosciutto crudo e la provola affumicata, e gli ingredienti d'oltralpe nascono "I rösti di patate con prosciutto crudo e provola affumicata", la ricetta-omaggio alla vicina Svizzera preparata da Angelo Novati e dagli allievi chef del "Brera".

È risaputo che la Svizzera, terra natale di illustri chef - a partire da quel Maestro Martino definito "principe dei cuochi" da Bartolomeo Sacchi, che lavorò alla corte di Francesco Sforza - ha come caratteristica una cucina internazionale, roduta sui molteplici influssi che i diversi Cantoni hanno recepito. Un'illustre tradizione di pasticceria e cioccolateria e mille modi di cucinare le patate sono alcuni tra i suoi fiori all'occhiello. Da

BANQUETING

LA TAVOLA

## Piatti e menù si vestono di foglie esotiche



## TONO SU TONO

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

L'allestimento oggi proposto è studiato per stupire con un budget ridotto. Lo proponiamo alle soglie della primavera ma può essere utilizzato tutto l'anno, visto l'impiego di fogliame sempre presente a un costo limitato.

Procuratevi una foglia a falde larghe (ne esistono in commercio di varie tipologie, sceglietela in base alla grandezza del vostro tavolo); pulitela e lucidatela con del lucidante per fogliame. Disponetela al centro della vostra tavola su una tovaglia dai toni caldi. Alla base della foglia posizionate una piccola boule di vetro con dell'acqua e una candela galleggiante. Se volete, la foglia può essere decorata con colori acrilici (numero del tavolo, nomi degli ospiti), e diventerà così anche il supporto per il vostro menù.

La tavola si arricchisce di un contrasto con i tovaglioli legati con nastro in raso oro. Ricordatevi che le foglie possono diventare vere e proprie basi per le vostre creazioni culinarie: provate a rivestire un vassoio sovrapponeandone alcune e otterrete un risultato strepitoso. Nei Paesi africani è uso comune utilizzare foglie di banano per incartare gli alimenti.

Qui è facile procurarsene di fresche presso i negozi alimentari che commercializzano prodotti etnici. Intrecciando foglie di palma si ottengono inoltre delicate e originali decorazioni per il buffet.