

LE VIE DEI GOLOSI

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

Sapori dal Messico e ortaggi di stagione

Il piccante si armonizza con la verdura preparata secondo tradizione

IL VINO CONSIGLIATO

● GARDA COLLI MANTOVANI ROSATO

La zona di produzione comprende la provincia di Mantova. L'uva più usata è la Rondinella, seguita dal Merlot

● COLORE

Rosato chiaro; profumo: vinoso, delicato, gradevole. Sapore: fresco, lievemente ammandorlato. Tenore alcolico minimo 11,5%. Temperatura di servizio: 16-18°

● ABBINAMENTI

È particolarmente adatto con carni bianche, messicani alla milanese, salumi e formaggi

● INVECCHIAMENTO

Non previsto

MESSICANI GLASSATI AL VINO BIANCO CON GIARDINIERA

Ingredienti per 4 persone

⇒ 8 fettine sottili di vitello, 150 g di carne trita di maiale (o salsiccia), 8 fette di pancetta, burro, 30 g di pinoli, 50 g di uvetta sultanina, panna fresca, 1 uovo, 1 spicchio d'aglio, salvia, prezzemolo, vino bianco secco, brodo, olio di oliva, sale e pepe

Per la giardiniera

⇒ carote, zucchine, rapa, piselli, peperoni, fagiolini, salvia, cipollotti novelli e 100 g di burro

Preparazione

In una bastardella mettere la carne di maiale macinata, unire l'uovo, i pinoli, l'uvetta sultanina, salare, pepare e amalgamare il tutto molto bene. Stendere le fettine di vitello e disporre al centro l'impasto preparato; avvolgere molto bene la carne e chiuderla avvolgendo una fettina di pancetta e una foglia di salvia.

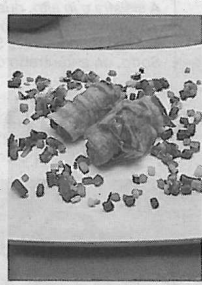


Infarinare i messicani, rosolarli in padella con olio, bagnarli con vino bianco, lasciare evaporare e irrorare con brodo. Cuocere gli involtini coperti a fiamma media per circa 20 minuti. A fine cottura togliere i messicani e bagnare il sugo con un po' di panna fresca. Servire i messicani con la glassata di sugo e la giardiniera.

Per la giardiniera

In un tegame piuttosto alto, fondere 100 g di burro e aggiungere una alla volta tutte le verdure iniziando con carote e cipollotti freschi e qualche foglia di salvia. Ammorbidire e stufare le verdure a fuoco basso per una decina di minuti, regolare il condimento e portare a ebollizione sempre a fuoco basso. Alla fine si possono unire anche le patate, aggiungendo un mestolo di acqua. Coprire e lasciar sobbollire per circa 30 minuti. A fine cottura aggiungere ancora qualche fiocchetto di burro, servire ben caldo in una pirofila e spolverare con del prezzemolo tritato.

Si ispira ai sapori forti della cucina messicana la ricetta ideata dai cuochi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como per "Le vie dei golosi" di oggi. Un piatto dal sapore deciso combinato con un classico della cucina locale, la giardiniera, ovvero un tripudio di verdure di stagione da combinare a piacere in questo inizio



Ecco come si presenta il piatto

Quella messicana è una cucina derivata dall'incontro dei prodotti del nuovo mondo con quelli del vecchio, dall'antica cucina Maya con quella dei conquistadores spagnoli. Alla sua base c'è senz'altro la tortilla, una specie di piadina che viene usata al posto del pane. È preparata con farina di mais (masa harina) e poi cotta sulla pia-

stra. Un secondo pilastro della cucina messicana sono i peperoncini, disponibili in un centinaio di varietà e con una gradazione di sapori che vanno dal dolce al piccante, riservato agli stomaci forti. La carne sulla tavola messicana non manca mai. Maiale e manzo, in particolare. Il piatto preparato oggi, "Messicani

glassati al vino bianco con giardiniera" (nella foto), amalgama salsiccia e carne trita che diventano un gustoso ripieno per gli involtini di vitello. Ad "addolcire" il tutto, la giardiniera composta con carote,

zucchine, rapa, piselli, peperoni e fagiolini (o altre verdure secondo i gusti). I vini messicani prodotti nella zona Aguas Caliente dove la vite viene coltivata a 2.000 metri d'altezza, sono discreti. Per il menù di oggi, però, Franco Soldaini, direttore del "Brera", ha puntato su un più rassicurante rosato del Mantovano.

INGREDIENTE SPECIALE

Le salse



Ecco due proposte per accompagnare il piatto. Il Guacamole (ingredienti per 4 persone: 2 avocado, 1 pomodoro rosso, 1/2 cipolla, 1 cucchiaino di lime, 1 testa d'aglio, sale quanto basta) è una salsa che si serve sia con delle patatine di mais come antipasto sia come guarnizione. In una terrina amalgamare la polpa degli avocado e tutti gli altri ingredienti avendo cura di sminuzzare il pomodoro, la cipolla e la testa d'aglio. Se si preferisce più fluida, usare il frullatore.

Una salsa un po' più forte è il "Pico De Gallo" (nella foto): 2 peperoncini "jalapeno", 5 cipolle tritate, 8 pomodori medi tritati, 1/4 di tazza di foglie di coriandolo fresco tritato, succo di 2 lime, sale a piacere. Combinare gli ingredienti, far raffreddare e conservare la salsa per non più di 2 settimane in frigorifero.

BANQUETING

L'ALLESTIMENTO

Rose gialle e magnolia Il sole riscalda la tavola

Con l'avvicinarsi delle giornate di sole, si ha voglia di caricare maggiormente il colore della nostra tavola. È partita da questa considerazione Martina Ronchetti, esperta di banquet design dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", che per oggi presenta un allestimento solare. La scelta del tovagliato, fresco lino, è senza alcun dubbio un richiamo all'estate. Il tovagliolo, legato a creare una coccarda, è decorato con un nastro in organza giallo sole. Il semplice centrotavola è distribuito sulle linee orizzontali e quindi indicato per tavoli ridotti, o per una cena fra amici per la quale la convivialità deve avere la maggiore sull'etichetta.

Per realizzare il centrotavola: procuratevi un sottovaso e della spugna tipo oasis, dal fiorista.

Acquistate i seguenti fiori: rose giallo sole (o arancioni), foglie di magnolia, velo da sposa, fili di beargrass.

Disponete le foglie di magnolia a raggiera sulla spugna; infilzate quattro rose aperte a croce e completate gli spazi vuoti con dei piccoli mazzetti di velo da sposa. I fili di beargrass serviranno a movimentare la vostra composizione, alleggerendo l'effetto circolare.



L'ITINERARIO

L'ORTO BOTANICO A BRERA

Un giardino nel cuore di Milano

Milano ha ancora molto con cui sorprendere. Nel cuore del centro storico, nel foro della vita notturna, ma anche dell'arte, la città chiude le sue porte per offrire il verde di un orto botanico.

L'orto (Hortus Botanicus Braidensis, nella foto uno scorcio), si estende su circa 5 mila metri quadrati, a ridosso dell'illustre Palazzo di Brera che ospita la Pinacoteca, la Biblioteca Braidense, l'Accademia e la Specola. Fondato nel 1774 sotto l'imperatrice Maria Teresa d'Austria, l'Orto, date le piccole dimensioni e la forte ombreggiatura dovuta ai numerosi alberi, non ha l'aspetto caratteristico e classico di un orto botanico, ma piuttosto di un giardino storico. Visi trovano alcuni alberi molto grandi, tra cui due monumentali esemplari di Ginkgo biloba, tra i più antichi in Europa, risalenti ai tempi della fondazione.

Il Palazzo Braidense divenne un importante riferimento culturale per la città "europea" di Milano che, nel Set-



tecento, si presentava come centro di quella cultura artistica, musicale, politica e letteraria, rappresentata così bene dal Monti, dal Porta, da Foscolo e Goethe, da Stendhal, dal Tiepolo e dal Canova.

Oltre questo giardino storico Milano, grazie alla collaborazione con l'Università degli Studi, ha recentemente inaugurato un altro orto, quello di Cascina Rosa a Lambrate, che propone una preziosa raccolta di varietà vegetali dalla Lombardia.

L'area offre percorsi che delineano degli spazi a prato, tra numerose azalee, camelle, abeti e querce, oltre che piante autoctone come i salici e i noccioli.

Un ruscello corre tra i giardini e si conclude in un piccolo, ma scenografico specchio d'acqua, che permette di ammirare le specie acquatiche locali e ornamentali, ma anche pesci d'acqua dolce. Tre serre d'avanguardia consentono un grande lavoro di ricerca molecolare. Per altre informazioni: 02.50.31.48.60.

Viviana Dalla Pria