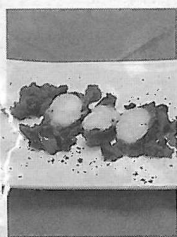


LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di via Carloni 8 a Como, diretto dall'esperto Franco Soldaini

FILETTO DI MAIALE AL POMODORO



Ingredienti
per 4 persone

⇒ 1 filetto di maiale, 500 g. di pomodoro fresco, 100 g. di olive taggiasche denocciolate

⇒ 50 g. di capperi, timo e maggiorana

⇒ 200 g. di mozzarella, sale, pepe, vino bianco, olio di oliva

Preparazione

In una padella con olio rosolare il filetto di maiale per circa 15 minuti, poi bagnarlo con vino bianco che deve essere lasciato evaporare. In una pentola a parte con olio soffriggere la concassia di pomodoro con le olive e i capperi per circa 15 minuti; salare e pepare.

Prendere il filetto precedentemente rosolato, tagliarlo a fettine e disporlo in una pirofila ricoprendolo con il sugo precedentemente preparato e disporre su ogni singola fetta uno spicchio di mozzarella e un trito di timo e maggiorana. Salare e pepare e passare per qualche minuto in forno a 180°. Servire ben caldo.

Sciccheria "popolare" facile e veloce

Un piatto che si cuoce con pochissimi grassi, ideale per chi bada alla linea



«Il filetto di maiale è una sciccheria popolare, un tempo era considerato tra i tipici "piatti dei poveri", perché costava poco e quello di manzo era riservato solo a una certa élite che se lo poteva permettere». La storia economica arriva così a tavola, con le parole dello chef dell'Istituto "Brera" di Como, Angelo Novati, con questo piatto originario della Campania ma molto diffuso nell'Oltrepò e nel Vogherese. Il responsabile delle cucine della scuola diretta dal gastronomo Franco Soldaini sottolinea che il piatto richiede «una preparazione molto più semplice rispetto ad altre pietanze a base di carne, addirittura in questo caso richiede molto più impegno la

IL VINO CONSIGLIATO

● "COSTA D'AMALFI" BIANCO

È composto da vitigni Falanghina e Biancolella. La zona di produzione comprende Vietri, Cetara, Maiori, minori, Ravello, Positano e Amalfi

● CARATTERISTICHE

Colore: paglierino più o meno intenso; profumo: delicato, gradevole. Sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico. Tenore alcolico minimo. Gradazione: 11°

● INVECCHIAMENTO

Non previsto

● TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-12° C

● ABBINAMENTI

Questo vino tipico della Campania è adatto soprattutto a piatti che esaltano i profumi dell'orto, olive taggiasche, cucina marinara e involtini di verze e mozzarella

«L'importante - conclude Novati - è che si utilizzino solo prodotti freschi. La carne di maiale deve essere di recentissima macellazione: infatti non richiede frollatura come il vitello e il manzo».

INGREDIENTE

SPECIALE

Un ortaggio antico



Il pomodoro ha mille usi in cucina

Il pomodoro è un vegetale antico che la gastronomia ha adattato a mille modi d'impiego. Lo si utilizza infatti non solo per fare sughi ma anche come succo e aperitivo.

È una pianta orticola della famiglia delle Solanacee originaria del Cile e dell'Ecuador. Raggiunge a volte l'altezza di 2 metri e necessita di un sostegno. Il suo frutto ha forme e dimensioni diverse a seconda della varietà, con una polpa dal sapore dolce-acidulo ricca di vitamine. La coltivazione della pianta del pomodoro era diffusa già in epoca precolombiana in Messico e in Perù e fu poi introdotta in Europa dagli Spagnoli nel XVI secolo, ma non come commestibile, bensì come pianta ornamentale, ritenuta addirittura velenosa per l'alto contenuto di solanina, sostanza considerata allora dannosa per l'uomo.

BANQUETING

LA TAVOLA

Un gioco di contrasti per stupire gli ospiti



ARDITI ACCOSTAMENTI

La tovaglia in raso arancione e al centro la splendida orchidea con le radici in vista parzialmente coperte da sassi rossi proposte nell'allestimento di oggi

«Osare» è la parola d'ordine di questo allestimento presentato oggi, curato dai nostri esperti di *banqueting design* dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como. Osare con i colori, con gli accostamenti e con i servizi di portata, per l'occasione volutamente di design.

Se siete una coppia giovane e amate i contrasti o se dovete lasciare a bocca aperta i vostri amici, l'allestimento di questa settimana è quello che fa per voi.

Procuratevi una tovaglia in raso arancione che cada sino a terra e drapppegiate della seta fucsia su un lato del tavolo. Disponete una pregiata orchidea con le radici in vista parzialmente coperte con sassi afgani rossi.

A completare la decorazione fate cadere della sabbia color melanzana sulle radici. Il servizio di piatti, giocato sul contrasto tra bianco e nero, sarà avvolto parzialmente da un cordino di rafia ritorta arancione, lo stesso che lega il tovagliolo con delle spirali su tutta la lunghezza.

Per la piega del tovagliolo, apritelo completamente e arrotolatelo sul lato più lungo, a creare una pergamena. A questo punto, avvolgete il cordino in maniera tale che si formi una spirale che cadrà ai piedi della tavola.