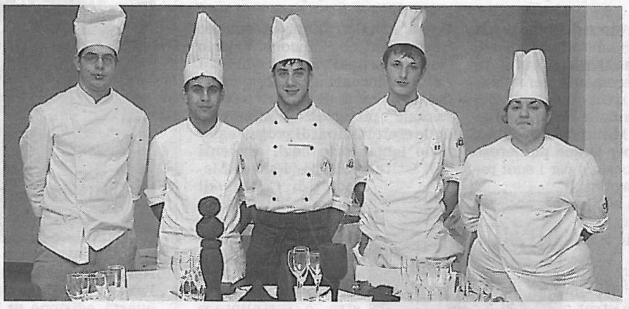
LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" intorno all'esposizione del maestro a Villa Olmo

Magritte, il Belgio dei sapori

Dall'antipasto al dolce, un menù per celebrare l'"Impero delle luci"



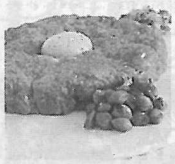
IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera", diretto da Franco Soldaini, e coordinati da Angelo Novati, con il menù magrittiano presentato in occasione della mostra di Villa Olmo (fotoservizio Mv)

Nel 1958, all'Esposizione Universale di Bruxelles, il direttore dell'Istituto Alberghiero "Brera" di Como, Franco Soldaini, conobbe personalmente René Magritte, a cui Como dedica la mostra L'impero delle luci, *aperta fino al 16 luglio. Sul filo dei ricordi, ma soprattutto nella consapevolezza che sul Lario «c'è una nuova voglia di cultura grazie alle grandi mostre di Villa Olmo, baciate dal successo», ha voluto dedicare con i suoi allievi un intero menù dedicato alla cucina belga tanto amata dal maestro del Surrealismo. «I nostri ragazzi - dice - hanno compiuto una ricerca storica sulla tradizione gastronomica della patria di Magritte, sicuramente sottovalutata, dando spunti nuovi ai visitatori della mostra di Como e un impulso strategico al turismo».*

Non possono mancare vini di pregio, per accompagnare un pasto ad arte come questo. Secondo Soldaini, «si può iniziare con un Soave superiore Docg San Michele 2005, prodotto nel Veronese e caratterizzato da colore giallo paglierino, a volte intenso, con possibili riflessi verdi e oro, profumo floreale, ampio sapore pieno e lievemente amarognolo, anche con note di vaniglia. Si può proseguire con un Cabernet Sauvignon Doc "Grave Friuli" 2003, di colore rosso rubino carico, tendente al granato se invecchiato, profumo gradevole e sapore asciutto e armonico. Gran finale con un classico Moscato d'Asti Docg 2005, dal colore giallo paglierino brillante, dal profumo fragrante e dal sapore dolce, aromatico, talvolta vivace o frizzante».

TARTARE CON UOVA DI QUAGLIA



Ingredienti per 4 persone

- *300 g di carne di manzo, 2 uova di quaglia, 10 fette di limone*
- *capperi, cipolla, cetrioli*
- *acciughe e senape quanto basta*

Preparazione

Tritare la carne e disporla sul piatto al centro dandole una forma sferica. Tagliare in 10 fette sottili il limone e, dopo averli tritati, mettere tutti gli altri ingredienti sulle fette (uno su ogni fetta). Rompere l'uovo e tenere solo il tuorlo, metterlo al centro della carne in metà del guscio. Servire la tartare e condire con senape, olio, sale e pepe a piacere.

PRALINE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone

- *200 g di cioccolato fondente di buona qualità*
- *30 g di panna, cacao amaro quanto basta*

Preparazione

Il Belgio è noto in tutto il mondo per il suo cioccolato, un prodotto di altissima qualità: famose le sottilissime pralines ripiene e le belle conchiglie scolpite di cioccolato che dischiudono un cuore di crema. Ogni città e ogni piccolo villaggio ha negozi di cioccolato e molti cioccolatieri le preparano ancora a mano. Per preparare le praline, sciogliete il cioccolato; toglietelo dal fuoco, aggiungete la panna e lasciate raffreddare in frigorifero. Formate le praline e cospargetele con del cacao amaro. Servite subito.

CARBONNADE FLAMANDES

Ingredienti per 4 persone

- *1 kg di spalla di manzo, 60 g di burro, sale, pepe nero, 3 cipolle grandi*
- *1 bouquet garni, 1 cucchiaio di aceto di vino bianco, 1 cucchiaio di senape*
- *1 cucchiaio di zucchero di canna, ½ l di birra Gueuze, Lambic o scura, 1 fetta di pane*

Preparazione

Tagliate la carne a grandi dadi (circa 50 g) e rosolatela nel burro da ogni lato, salate, pepate e toglietela dal fuoco. Sbucciate le cipolle, tagliatele a fettine e soffriggetele nel sugo di cottura della carne. Aggiungete lo zucchero di canna e la birra e portate a ebollizione. Spezzettate il pane e unitelo al sugo insieme con il bouquet garni, l'aceto e i pezzetti di carne. Coprite e lasciate stufare a fuoco lento per 2 ore e ½ , mescolando ogni tanto. Servite da sola o accompagnata da una purea di patate e carote.

WATERZOOI

Ingredienti per 4 persone

- *2 kg di pesce fresco assortito del mare del Nord, oltre a cozze e crostacei, 125 g di scalogno, ½ l di fumetto, ½ l di vino bianco, 400 g di porro, ½ gambo di sedano, 400 g di carote, 150 g di burro, ½ l di panna, prezzemolo tritato fine, sale, pepe nero*

Preparazione

Sfilettate il pesce, pulite bene le cozze e i crostacei. Pelate gli scalogni, tagliateli in piccoli pezzi e poi immergeteli in un brodo formato dal fumetto e dal vino bianco insieme con il pesce, le cozze e i crostacei. Lavate il resto delle verdure, tagliatele a "julienne" e stufatele brevemente in 50 g di burro; passatele in un colino e raccogliete il liquido di cottura. Togliete dal brodo i pesci, le cozze e i crostacei, aggiungete il brodo delle verdure e fate ridurre il liquido. Aggiungete la panna e fate addensare ancora, poi unite il resto del burro. Togliete i crostacei dai loro gusci e metteteli in una pirofila insieme con i pesci, le cozze e la verdura; cospargete di salsa. Fate di nuovo alzare brevemente il bollore, aggiungete il prezzemolo e servite. Questo piatto si accompagna bene con uno Chardonnay.

CRÈPES GEORGETTE

Ingredienti per 4 persone

- *250 g farina, 4 uova, 1 cucchiaio di zucchero, 100 ml di rum, 3 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 bicchiere di birra Belga, scorza di limone grattugiata. Per la crema: 120 g di cioccolato fondente belga, ½ l di latte, 4 tuorli, 80 g di zucchero, 30 g di farina o fecola, vaniglia*

Preparazione

Preparate le crespelle mettendo in una terrina le uova e lo zucchero e lavorandole con scorza di limone, olio, birra e farina. Quando avrete ottenuto una pasta morbida e omogenea, lasciatela riposare per 2 ore. Mettete in un tegame i tuorli con lo zucchero e lavorateli con un cucchiaio di legno, aggiungendo a poco a poco la farina; quando il composto sarà amalgamato, diluite con il latte tiepido aromatizzato con la vaniglia. Fate cuocere a fuoco bassissimo, continuando a mescolare e senza far mai bollire la crema. Preparate le crèpes, farcitele con la crema e arrotolatele. Disponetele in una pirofila e infornatele per 5 minuti. Bagnatele con poco rum e servitele.

CHICONS AU GRATIN

Ingredienti per 4 persone

- *120 g di burro, 4 cespi di indivia, sale, pepe, prezzemolo tritato, 40 g di farina, ½ l di latte, noce moscata, 100 g di gruyère, 4 fette di prosciutto cotto*

Preparazione

Fate rosolare in 50 g di burro i cespi di indivia, salate, pepate e aggiungete il prezzemolo. Lasciate cuocere per 20 minuti. Per la salsa, soffriggete 50 g di burro insieme con farina e latte, mescolando; lasciate cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Condite con sale, pepe e noce moscata aggiungendo 1/3 del formaggio. Preriscaldate il forno a 200°. Ungete una pirofila, sgocciolate e avvolgete ogni cespo di indivia in una fetta di prosciutto, poi mettetela nella pirofila. Versatevi sopra la salsa e cospargete con il restante formaggio. Lasciate gratinare in forno e servite subito.

RISOTTO

Ingredienti per 4 persone

- *400 g di riso Carnaroli, 140 g di cavolini di Bruxelles, 100 ml birra, 70 g di parmigiano, germogli di luppolo, sale, 850 ml di acqua per il brodo*

Preparazione

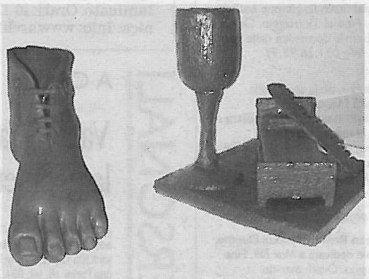
Portate a ebollizione in una pentola 850 ml di acqua (non eccessivamente salata). Quando inizierà a bollire, mettete in un'altra pentola del burro a sciogliere, aggiungete il riso, fatelo tostare e sfumatelo con della birra; aggiungete il brodo poco per volta e portate avanti la cottura, quindi aggiungete i cavolini di Bruxelles precedentemente lessati e saltati con del burro e del sale (a piacere sfumati con della birra). Portate a cottura completa il riso e mantecatelo con il luppolo e il parmigiano. Servite ben caldo.

A TAVOLA

L'ALLESTIMENTO

Surrealismo al cioccolato, golose decorazioni

In occasione della grande mostra dedicata a Magritte, l'Istituto Alberghiero, in collaborazione con il Liceo Artistico Terragni e l'Accademia di Belle Arti Aldo Galli, presenta una tavola dedicata all'artista belga. Magritte rivive nelle decorazioni realizzate in terracotta e dipinte di cioccolato, disposte su basamenti in polistirolo anch'essi dipinti con puro cacao. Un centrotavola goloso e "artistico", non molto semplice da realizzare e quindi dedicato ai più esperti. Ecco il procedimento: procuratevi una base in polistirolo e create delle forme con la terracotta, ben plasmate, ispirandovi ai quadri del maestro belga. Le dimensioni del centrotavola non devono superare i cm 30X30, per non disturbare i commensali. Dopo aver ben lisciato la scultura, attendete circa 15 giorni che la creta si sia indurita e cuocetela in un forno professionale ceramico. Una volta raffreddata (necessitano circa 8 ore), sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente per decorazioni e con un pennello ricoprire tutta la superficie con il cioccolato fuso. Prima di disporre il vostro centrotavola vi consigliamo di posizionare un cartoncino al di sotto della scultura così ottenuta, in modo che non si sporchi la tovaglia. Info allo 031.30.55.40.



Si ispira alle surreali figurazioni dipinte da René Magritte la tavola proposta oggi dagli allievi del "Brera"