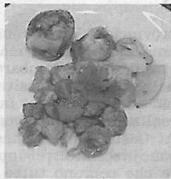


LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" intorno al condimento principe

TERRINA ALLA BARESE



Ingredienti
per 4 persone

⇒ 400 g di agnello, 200 g di fettine di vitello, 200 g di salsiccia, 100 g di lardo, 100 g di pecorino, 200 g di funghi freschi, 4 grosse patate, 8 pomodorini, 1 manciata di prezzemolo, 1 bicchiere d'olio d'oliva (pugliese), sale, pepe nero

Preparazione

Battere leggermente le fettine di vitello e porvi sopra un paio di cubetti di lardo, qualche foglia di prezzemolo, un pizzico di pecorino, sale e pepe. Arrotolare la carne formandone degli involtini che si fisseranno con due stuzzicadenti. Versare olio e un po' di sale in una teglia di terracotta e disporvi fianco a fianco gli involtini, pezzetti di agnello, pezzetti di salsiccia, funghi ben lavati e puliti, patate tagliate a grossi spicchi e pomodorini leggermente schiacciati. Irrorare d'olio, spolverare con il pecorino e le foglie di prezzemolo, salare e pepare. Porre la terrina in forno moderato e cuocere un'ora circa.

Inno all'olio di oliva

Toscana, ligure, pugliese e del lago: i piatti che ne esaltano il sapore



IN CUCINA

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" diretto da Franco Soldaini, e coordinati da Angelo Novati, propongono oggi piatti ispirati all'olio di oliva proveniente da diverse regioni italiane (fotoservizio Mv)

Dalle olive si ottengono diversi tipi di oli. Quello ottenuto in frantoio si classifica in "extravergine", "vergine" o "lampante". L'olio extravergine viene messo in bottiglia così come esce dal frantoio, dopo una semplice filtrazione. L'olio lampante, invece, deve essere sottoposto a un processo di raffinazione per ottenere "l'olio di oliva". Proprio all'olio d'oliva, condimento immancabile su ogni tavola, è dedicato il menu di oggi. Partendo dalla zona antistante l'Isola Comacina dal nome dialettale "Zoca de l'oli", dove si produce un olio di

buona qualità, anche se di limitata quantità, si attraversa tutta l'Italia fino alla Puglia. Con l'olio extravergine della Riviera Ligure di bassa acidità, un fruttato tenue, si è preparata la Bagna cauda. Con l'olio che nasce sulle dolci colline toscane, la famosa Ribollita, men-

tre dall'olivo coltivato in Sabina da millenni, le cui tracce risalgono al VI-VII secolo a.C., nasce l'olio D.o.c. che è stato utilizzato per i Carciofi alla Giudea. La Puglia, con i suoi oltre 50 milioni di alberi di ulivo, è al primo posto in Italia per la coltivazione di olive. L'olio prodotto è rigorosamente extravergine, di gusto dolce con lieve pizzicore, un poco erbaceo. Il tipo più intenso, di colore giallo-verdognolo, con un ricco aroma fruttato e leggermente piccante, si adatta a grigliate e arrostiti, quali la Terrina di carne alla barese proposta oggi.

BAGNA CAUDA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 50 g di burro, 5 spicchi d'aglio tagliati a fettine sottili, 100 g di filetti di acciughe sminuziate

⇒ 250 ml di olio extravergine ligure della Riviera di Ponente

Preparazione

Far sciogliere il burro in una casseruolina e appassirvi le fettine d'aglio. Unire l'olio a filo e le acciughe, mescolando fino a ottenere una crema omogenea. Proseguire la cottura per trenta minuti, quindi versare la salsa in un recipiente di terracotta posto su un fornello. Per rendere il sapore meno intenso, eliminare l'eventuale germoglio interno dagli spicchi d'aglio oppure lasciare questi ultimi a bagno per alcune ore nel latte prima dell'uso.

CARCIOFI ALLA GIUDEA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 10 carciofi, olio della Sabina, sale, pepe, 1 limone

Preparazione

Pulire i carciofi togliendo le foglie esterne; tagliare il gambo sino a 2 cm dal carciofo. Lasciare i carciofi in acqua acidulata con il limone per non farli annerire. Aprire i carciofi e condirli con sale e pepe. Bagnarli con un po' d'olio e disporli a testa in giù in una teglia. Passare in forno per 10' a 160-170°. Possono essere serviti anche freddi.

FOCACCIA LARIANA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 200 g di farina, 3 uova, 1/2 bicchiere di latte, un pizzico di sale, la scorza di 1 limone, zucchero, olio del Lago di Como

Preparazione

Amalgamare la farina con le uova ed incorporare poco alla volta il latte. Una volta ottenuto l'impasto unire la scorza di limone e il pizzico di sale. Friggere in una padella colma d'olio d'oliva. Spolverare con zucchero e servire ben calda.

RIBOLLITA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 250 g di fagioli bianchi secchi, 3 cucchiaini d'olio d'oliva toscano, 100 g di pancetta a dadini, 1 porro, 2 carote, 2 coste, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 2 l di brodo di carne, timo, 1 osso di prosciutto, 400 g di verza, sale, pepe, 300 g di pane raffermo

Preparazione

La sera prima mettere a bagno i fagioli in abbondante acqua. Il giorno seguente cuocerli nell'acqua dell'ammollo per un'ora e mezzo a fuoco basso. Scaldare l'olio e rosolare pancetta, porro, carote, sedano, cipolla e aglio sminuzzati. Versare il brodo, aggiungere il timo e l'osso di prosciutto. Coprire e far cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Aggiungere la verza e continuare la cottura per 30'. Ridurre a parea la metà dei fagioli cotti; aggiungere gli altri e far sobbollire per 15'. Togliere l'osso di prosciutto e condire la zuppa con sale e pepe. Tagliare il pane a fette e metterle a strati insieme con la minestra in una zuppiera. Riporla al fresco la notte e far prendere di nuovo bollore prima di servirla. Condire con olio, timo e pepe.

IL BIANCO

COLLI DI LUNI DOC

Particolarità

Prodotto in un'area comprendente 14 Comuni in provincia di La Spezia e 6 Comuni in provincia di Massa Carrara: Uvaggio; vermentino, trebbiano toscano

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, più o meno carico, profumo delicato con note di frutta a polpa bianca e fiori di campo. Sapore asciutto, sapido. Si serve a 10-12°. Da consumare entro il primo anno

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti e piatti di pesce. Ottimo anche come aperitivo

IL ROSSO

COLLI DI LUNI DOC

Particolarità

Stessa zona di produzione del bianco. Uvaggio; Sangiovese, Cansaiolo e Ciliegio

Caratteristiche

Colore rosso rubino più o meno carico, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo delicatamente vinoso, con riccio di viola e di erba tagliata di fresco. Sapore asciutto, fine e armonico. Gradazione alcolica minima: 12°. Si serve a 18-20°. Può invecchiare fino a 4 anni

Abbinamenti

Carni bianche e rosse non eccessivamente sugose, capretto, formaggi stagionati

A TAVOLA

L'ALLESTIMENTO

Drappeggi rinascimentali

Per le occasioni importanti suggeriamo di vestire la tavola con tovagliato avorio arricchito da impalpabile organza nei toni pastello.

L'uso dei veli drappeggiati sulla tavola risale al Rinascimento, per questo gli esperti di banquetting design del "Brera" lo ripropongono oggi impreziosito con romantiche rose rinascimentali, molto aperte e nei toni pastello. Questa soluzione è ideale per i buffet estivi, per le cene importanti e per i rinfreschi organizzati in ambienti aperti. Per la composizione floreale si può giocare con varie tipologie e nuances di rose, abbinate a verde e

beargrass. Alcune candele galleggianti disposte in ampolle di vetro riusciranno a dare il tocco magico alle vostre serate. I drappeggi possono essere inoltre realizzati con tessuti differenti, per creare sovrapposizioni trasparenti e opache di sicuro interesse: provate a utilizzare del raso e dell'organza o, addirittura, il tulle, vedrete il risultato!

Alcune stoffe (come ad esempio il tulle) possono essere sovrapposte più volte e, tra un velo e l'altro, potrete inserire petali di rosa. Ecco gli accostamenti che vi suggeriamo: rosa/lilla, rosa/avorio; bianco/verde; acquamarina/verde.



Sovrapposizioni trasparenti e opache ottenute con organza e tulle, insieme con romantiche rose "rinascimentali". Così si presenta il banquetting allestito dagli esperti del "Brera"