

LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie della tradizione proposte dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

Sapori d'autunno

RUSTISCIADA



Ingredienti per 4 persone

⇒ 500 g di cipolle dorate

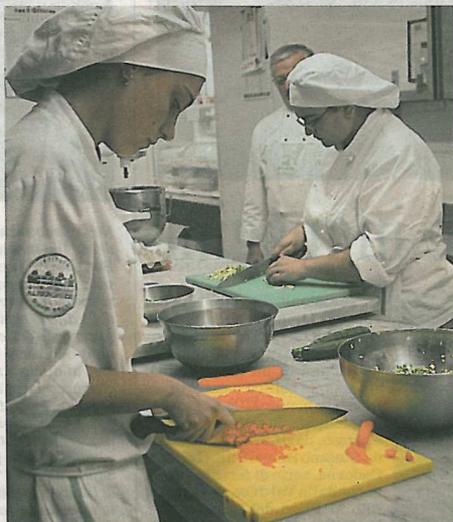
⇒ 300 g di salsiccia brianzola, 300 g di lombatina di maiale, 100 g di burro, sale q.b., 50 g di vino bianco secco

Curiosità

Rustisciada è il termine dialettale usato per questo tipico piatto da accompagnare alla polenta. La parola deriva dalla radice *rust*, arrosto, anche se si tratta propriamente di uno stufato, perché nella tradizione contadina si preparava dopo aver soffritto (*rusté*) la cipolla e la carne nel grasso di maiale o nel lardo battuto.

Preparazione

Per prepararla secondo la tradizione, affettare le cipolle finemente e farle cuocere nel burro a fuoco moderato fino a quando hanno preso un po' di colore. In un'altra padella mettere la salsiccia (punta con una forchetta) e le fettine di lonza spesse un centimetro a soffriggere nel burro, verso la fine bagnare con il vino bianco quindi amalgamare il tutto con la cipolla cotta in precedenza. Salare, ultimare la cottura e servire.



Nella cucina lombarda le carni di maiale hanno un posto di rilievo visto che, in passato, erano le uniche disponibili per la maggior parte della popolazione, e si prestavano a essere conservate a lungo.

La *rustisciada*, insieme con la *rustida*, di cui è una variante, è un piatto che viene proprio da quel passato e che viene riproposto ancora oggi in particolare sulle tavole del Varesotto e del Ticino. È infatti una di quelle ricette che connotano in modo preciso la cultura del territorio e che non vanno dimenticate. Esistono diverse varianti. In alcune versioni arcaiche la cottura

LA CURIOSITÀ / Lo Strachì Tunt

Lo Strachì Tunt è un formaggio erbivoro che appartiene alla famiglia degli stracchini. Prodotto in Val Taleggio fin dal 1800, ha un gusto tipicamente aromatico. È ottenuto mescolando la cagliata della sera con quella del mattino. Il coagulo è raccolto in fagotti di tela. Seguono la stufatura e la salatura a secco.

avviene con l'oli de la lümm, l'olio di linosa fatto in casa. Molti ricettari consigliano di versare nella casseruola vino bianco secco o vino rosso. In alcuni casi la salsiccia viene

CALICE DOC / Lambrusco mantovano



Zona di produzione

Vino frizzante prodotto in due aree distinte della provincia di Mantova, separate dal corso del fiume Po: Vadanese-Sabbioneta, compresa tra i fiumi Po e Oglio, e Oltrepò Mantovano, corrispondenti alle due sottoregioni adiacenti alla provincia di Modena.

Caratteristiche

Colore rosso rubino con intensità variabile (fino al granato); profumo tipicamente vinoso e fruttato con sentori di viola o ribes; sapore acidulo e sapido. Spuma evanescente. Gradazione alcolica minima 10,5°.

Temperatura di servizio

12-16 °C

Abbinamenti

Salumi, piatti a base di carne di maiale, primi piatti tipici come i tortelli di zucca

MILLEFOGLIE PERE E FORMAGGIO



Ingredienti per 4 persone

⇒ 8 dischetti di pasta sfoglia, 120 g di formaggio Strachì Tunt, 50 g di pere, un cucchiaino di aceto balsamico, un cucchiaino di miele di castagno, 20 g di zucchero semolato, 5 g di burro. Per il croccante di mais: 5 g di farina gialla bramata, 15 g di parmigiano grattugiato

Preparazione

Ritagliare dalla pasta sfoglia dei dischetti di 8 cm di diametro e cuocerli in forno a 200° per circa 8 minuti. Tagliare a fette sottili il formaggio. Per ottenere il croccante di mais, miscelare il parmigiano e la farina bramata e versarli a pioggia in una padella antiaderente già calda per pochi secondi fino a ottenere cubetti sottili. Toglietele con una spatola, badando a non romperle e lasciarle raffreddare. In un pentolino portare a riduzione l'aceto balsamico unendovi un cucchiaino di zucchero, fino a ottenere uno sciroppo denso. A parte tagliare le pere a cubetti e caramellarle in padella con burro e zucchero, quindi lasciarle raffreddare. Montare il dessert a strati partendo da un primo dischetto di sfoglia, aggiungendo il formaggio e le pere e terminare con un altro dischetto di sfoglia. Guarnire con gocce della riduzione di aceto e gocce di miele di castagno.

scottata in acqua bollente per sottoporla a una prima sgrassatura. Per l'aromatizzazione si possono utilizzare salvia, rosmarino e chiodi di garofano. I cuochi del "Brera" di Como (nella foto Mattia Vacca, giovani allieve al lavoro) l'hanno cucinata secondo la tradizione e la ripropongono abbinata alle gustose "Millefoglie di formaggio e pere", nel segno dell'autunno appena cominciato. E non un formaggio qualsiasi, ma lo "Strachì Tunt", della Val Taleggio dove viene preparato dall'Ottocento.

Per informazioni sulle ricette chiamare lo 031.30.55.40.

LA TAVOLA

APPARECCHIARE CON STILE

Fiori di ortensia in vasi di cristallo

Il fiore utilizzato nell'allestimento di questa settimana è l'ortensia, che si può ancora trovare in questa stagione.

Poiché questa pianta ha un grande bisogno di acqua e va irrigata abbondantemente dalla primavera

all'inverno, l'ortensia nel nostro allestimento verrà fatta galleggiare in un vaso con dell'acqua.

Procurarsi due vasi di diverse dimensioni, rettangolari o quadrati. Sul fondo di essi, mettere dei cristalli di forma irregolare e riempire il vaso d'acqua almeno fino a metà.

Inserire all'interno del vaso foglie a



L'effetto finale della composizione proposta oggi

le foglie a nastro si possono utilizzare foglie fresche di iris.

Per dare un tocco di eleganza e per richiamare il centrotavola, si consiglia di arrotolare il tovagliolo e di legarlo con una foglia di iris tagliata leggermente al centro per poter arricchire la decorazione con alcuni fiorellini di ortensia.