

LE VIE DEI GOLOSI

GASTRONOMIA / Le proposte culinarie di stagione curate dall'Istituto Alberghiero "Gianni Brera" di Como

RISOTTO NEL CONO

Ingredienti
per 4 persone

⇒ 150 g di pasta brisée, 300 g di riso, ¼ di cipolla tritata, olio extravergine di oliva

⇒ 1 noce di burro, vino bianco secco, sale, parmigiano, 1 litro di brodo vegetale

Preparazione

Stendere la pasta brisée e con l'ausilio della carta stagnola formare dei coni e cuocerli in forno a 180° per circa 15 minuti, quindi farli raffreddare. In una pentola con olio soffriggere la cipolla, unire il riso, bagnare con vino bianco e dopo l'evaporazione continuare con il brodo vegetale per circa 17 minuti. Alla fine mantecare con una noce di burro e con parmigiano e servire nel cono come fosse un gelato. Oppure mettere il riso nel piatto, unire il cono come fosse un cappello e decorare.

Risotto che passione

"Riso" è una parola di origine indiana, che a sua volta deriva da un termine della lingua Tamil, "arisi", che risulta documentato già 5.000 anni fa nell'India meridionale. Il riso viene coltivato da epoche antichissime in estremo Oriente, Cina, India, Giappone. Anche gli arabi, gli armeni, i copti e i siriani lo conobbero e ne studiarono i metodi di coltura. I Greci e i Romani lo citano solo come pianta aromatica e medicinale. Ne parlano, ad esempio, Teofrasto e Strabone. Il me-

dico Galeno lo consiglia nella dieta dei gladiatori e perfino il comasco Plinio il Vecchio lo descrive nella sua "Storia naturale".

Insomma, dagli albori dei tempi, il riso è un alimento importante che ha contribuito a tracciare la storia dell'alimentazione. E il "risotto", in particolare, è quell'"avventura gastronomica" che comincia con un soffritto, prosegue con la tostatura, per poi dare spazio all'infinita fantasia degli chef.



IN CUCINA Gli allievi chef dell'Istituto Alberghiero "Brera" (fotoservizio Mattia Vacca)

ARROSTO DI TACCHINO

Ingredienti
per 4 persone

⇒ 500 g di fesa di tacchino, un battuto di erbe (timo, salvia, rosmarino), cipolla, carota, 1 litro di brodo, olio di oliva, sale, pepe, un bicchiere di vino bianco secco, un foglio di carta vegetale

Preparazione

Preparare la carne di tacchino, salarla e ricoprirla con le erbe aromatiche. Bagnare con vino bianco un foglio di carta vegetale, avvolgere la carne e legare il rotolo. In una padella con olio, mettere il rotolo di tacchino, bagnarla con vino e brodo, unire una cipolla e una carota e passare in forno per circa un'ora e 20 minuti a 180 °C.

A cottura avvenuta, toglierlo dalla carta vegetale, passare il fondo di cottura nel frullatore, tagliare il tacchino a fette, disporlo sul piatto e unire il sughetto precedentemente preparato.

CALICE DOC / Grignolino del Monferrato



Zona di produzione

Vino prodotto nell'area collinare del Monferrato Casalese, comprendente 34 comuni in provincia di Alessandria, tra cui Casale Monferrato

Caratteristiche

Colore rosso rubino chiaro tendente all'arancione con l'invecchiamento; profumo delicato, sapore asciutto. Gradazione alcolica minima 11°

Temperatura di servizio

16 °C

Abbinamenti

Antipasti di salumi, primi piatti e arrosti di carni bianche

APPARECCHIARE CON STILE

Colazione italiana intorno a un albero sacro

LA TAVOLA



MITOLOGIA

Ad arricchire l'effetto scenico della tavola, un richiamo al frassino "Yggdrasil", considerato sacro

Il progetto per la tavola proposta oggi parte dall'idea di una colazione italiana, rivisitata in chiave moderna. Su lunghe tavolate sono state disposte strisce di tessuto a quadretti bianchi e rossi su una tovaglia in raso color avorio, intervallate da composizioni floreali che richiamano l'idea di un albero mitico, il frassino "Yggdrasil". Il destino della specie umana è stato fin da principio legato a quello degli alberi, che erano considerati sacri in quasi tutte le civiltà del passato. Nei culti a loro dedicati uno in particolare veniva venerato, l'Albero Cosmico, che rappresentava il pila-

stro centrale, l'asse intorno al quale si organizzava l'universo naturale e sovranaturale. A esso si richiama anche il frassino "Yggdrasil".

Il fusto di ogni albero è realizzato con rami di faggio e nocciolo, mentre l'ombrello ha un effetto più morbido, grazie all'utilizzo di traici di bacche e di gloriosa rosa.

Alla base di queste sculture sono state sistemate sontuose foglie autunnali. L'effetto scenico di questa tavola è aumentato dall'utilizzo di alti candelabri in ferro battuto.