

IT € 4,90

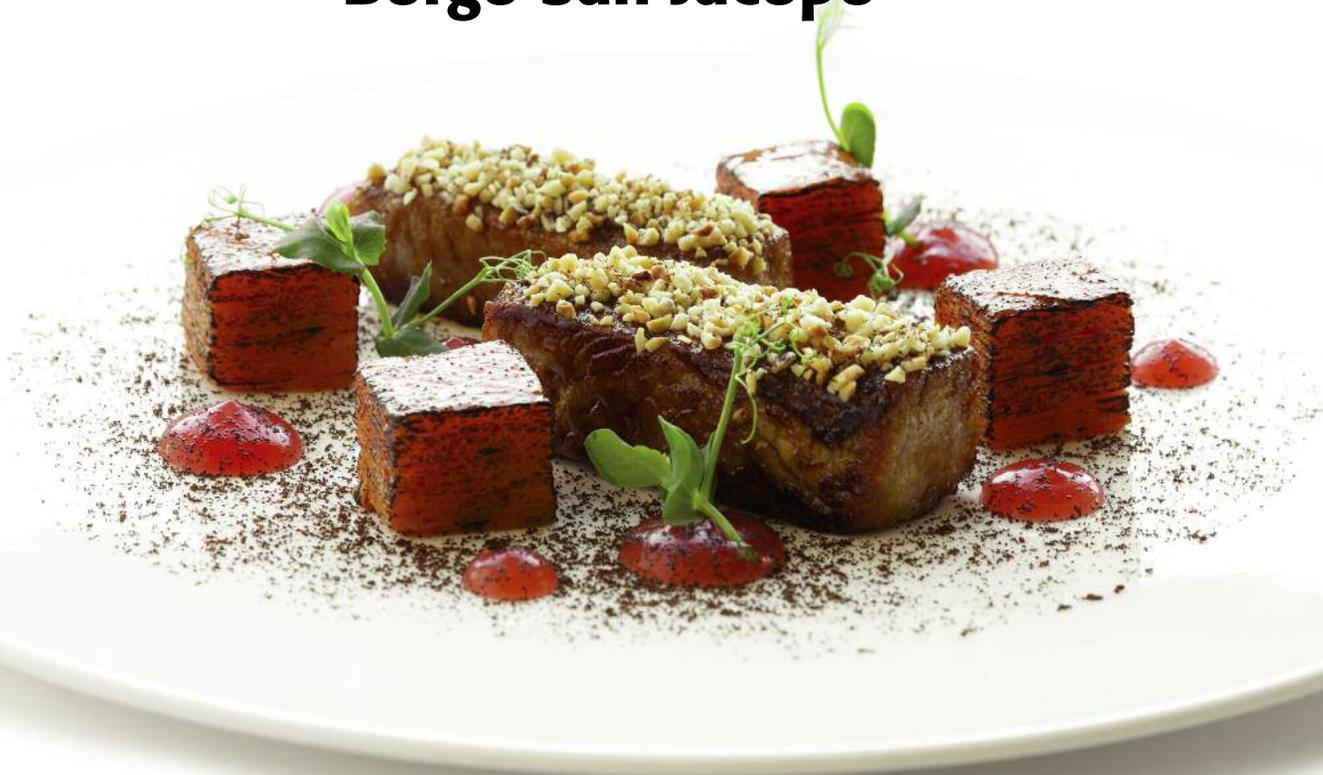
Bimestrale - N. 173 - Marzo 2020

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Vent'anni di

Le ricette di **Claudio Mengoni** Borgo San Jacopo



Speciale Frascati, oro del Lazio

Prosciutto di San Daniele • Enoturismo a Carmignano

Napoli, Grand Hotel Parker's

L'extravergine dei giovani nel viterbese

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



Claudio Mengoni a Borgo San Jacopo



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE BORGO SAN JACOPO

Non è un caso che in questa storia fatta di ospitalità e di gastronomia di alto livello, il **made in Italy** sia il protagonista assoluto. Siamo in una delle città più belle del pianeta, i turisti di tutto il mondo non mancano di visitarla e di venire proprio qui, accanto all'Hotel Lungarno, a fotografare lo splendido **Ponte Vecchio**, gioiello unico di Firenze. Da nessun altro punto della città la vista del ponte è così bella di giorno, ma in particolare di notte, così suggestiva e romantica. E questo rende la posizione dell'hotel e del ristorante Borgo San Jacopo veramente invidiabile ed esclusiva. Dormire qui significa vedere solo il fiume, la luna e il ponte, in un contesto magico difficilmente rintracciabile altrove.

La mano che ha dato inizio a tutto, all'inizio del Novecento, è quella di un uomo, grande lavoratore illuminato, che ha creato in pochi decenni un marchio che è diventato un simbolo dell'imprenditorialità italiana, dello stile e delle grandi capacità artigianali del nostro Paese. Si tratta di **Salvatore Ferragamo**, il calzolaio delle stelle, come era definito a Hollywood, dove la sua passione per le scarpe lo portò intorno al 1920 a creare un'azienda di grande successo; realtà che dopo poco trasferì in Italia, non soddisfatto della manodopera americana, proprio a Firenze dove le capacità degli artigiani non avevano eguali nel mondo. Nel 1960, anno della sua morte, la famiglia si impegnò da quel momento a realizzare il suo sogno, trasformare l'azienda in una grande casa di moda, come è stato ed è ancora oggi.

L'amore per tutto ciò che è bello e che parla d'Italia, ha condotto la famiglia Ferragamo nel corso degli anni a espandersi in altri settori, come quello appunto dell'**ospitalità di alto livello**, trasferendo quella stessa passione, cura e attenzione maniacale per il dettaglio, che è elemento distintivo del marchio, anche in questo settore. Ri-strutturare, con il gusto Ferragamo, una dimora del sedicesimo secolo è quello che troviamo nell'Hotel Lungarno, un'atmosfera

ra raffinata che in alcuni momenti ha il sapore della villa aristocratica e in altri ricorda, invece, una lussuosa barca, con i colori blu oceano e avorio che caratterizzano l'ambiente, resa ancora più preziosa da quattrocentocinquanta opere d'arte firmate da tanti artisti del Novecento, da Picasso a Cocteau, da Bueno ai grandi maestri dell'arte moderna italiana che sono ovunque, nella *lobby* come nelle stanze, confermando la sensazione di essere in un ambiente dallo *charme* unico. In questo contesto la proprietà ha voluto incastonare nella struttura una pietra preziosa, **Borgo San Jacopo**, un ristorante *gourmet* dove presentare il meglio dell'enogastronomia del nostro Paese. Aperto nel 2004, dall'anno successivo entra nel firmamento dei ristoranti stellati, sempre con piatti firmati da mani ispirate e oltre novecentocinquanta etichette dei migliori vini regionali e internazionali. Sia l'hotel che il ristorante fanno parte della **Lungarno Collection** e dal mese di maggio del 2019 nel ristorante il testimone è passato a **Claudio Mengoni**.

Mengoni e il suo percorso

"Cinque anni fa mia moglie mi portò proprio qui a cena, per il mio compleanno, racconta Claudio. Mi organizzò una serata a Borgo San Jacopo quando c'era Peter Brunel, mangiai molto bene, chi l'avrebbe mai detto che dopo pochi anni mi sarei ritrovato proprio qui a fare lo chef!"

È curioso pensare che la vita sorprendentemente, dopo averci portato in giro per l'Europa, ti porta proprio dove volevi tornare e non avresti mai immaginato che l'opportunità che aspettavi si sarebbe concretizzata esattamente nel luogo, nella città, dove vive la tua famiglia, dove veramente volevi fermarti. Questo è successo a Claudio, partito giovanissimo da Firenze dove allora, oltre all'Enoteca Pinchiorri, c'erano poche altre opportunità nel settore. Prima una breve esperienza in Inghilterra a Londra per sei mesi, poi in **Spagna** a ventuno anni quando la gastronomia era in quel Paese un'esplosione di novità, idee e vive-

Firenze, l'Arno, un bellissimo albergo che si specchia nel fiume e che fa da cornice a un **ristorante** dove si parla una sola lingua, quella della **qualità**, dove le parole sono i prodotti dell'eccellenza italiana, le frasi sono le elaborate ricette che hanno la **creatività**, i **profumi** e i **sapori del nostro territorio**



Chef: **Claudio Mengoni**

Ristorante Borgo San Jacopo

Borgo San Jacopo, 62/R

50125 Firenze

Tel. 055.281661

www.lungarnocollection.com

bsj@lungarnocollection.com

va un grandissimo fermento. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera il sogno era la Spagna, così con l'amico Lorenzo, senza conoscere nessuno e senza aver pianificato nulla, decise di partire, l'importante era arrivare lì e tutto sarebbe cambiato. "Sono stati tre anni molto importanti quelli a **Barcellona** - ricorda Claudio -. Ho imparato la lingua, a cavarmela da solo, è stata una bella esperienza, la città è giovane, allegra e stimolante. Ho lavorato a casa Calvet, una stella Michelin, che ora purtroppo ha chiuso, è qui che ho iniziato a capire e a conoscere la cucina del pesce. Siamo arrivati a Barcellona senza un albergo prenotato, non avevamo neanche il *curriculum* tradotto..., solo con la forza della giovinezza. La Spagna me la porto dentro perché ha segnato l'inizio di tutto il mio percorso. Londra è stata un'esperienza spensierata mentre Barcellona è stato il momento della convinzione di dover imparare, specialmente visto quello che stava succedendo in quel Paese dal punto di vista gastronomico. Dopo tre anni sono voluto tornare

a Firenze, a ventiquattro anni, volevo imparare le nostre tradizioni gastronomiche, la pasta, il risotto... anche in Italia ci sono dei grandi maestri da cui apprendere". Così inizia il percorso presso le "stelle" più importanti della cucina italiana: Andrea Bertoni al Trussardi alla Scala, Gaetano Trovato del ristorante Arnolfo e **Andrea Migliaccio** a L'Olivo del Capri Palace. "Andrea è stato lo chef che mi ha cresciuto - afferma Claudio -, ho fatto il percorso all'Olivo e poi all'Asaje dell'Hotel **Aldrovandi** a **Roma** dove ho conquistato la **mia prima stella nel 2016**, ricevuta dopo pochi mesi dal mio arrivo e poi rinnovata negli anni successivi. Fu una sorpresa per me, ma anche per l'azienda, avevo trenta anni, l'albergo era grande, con un ristorante che era una sorpresa su Roma, il riconoscimento ha dato grande entusiasmo a tutta la brigata. Sono rimasto fino al 5 maggio dello scorso anno, dal 6 ero già qui a Borgo San Jacopo". Ricorda Mengoni. "Qui posso esprimermi in piena libertà. L'azienda è seria e professionale, mi ha dato subito sicurezza. Sono

In questa pagina e in quella a fianco, sale interne con vedute panoramiche



tornato per un progetto importante, **la priorità era la mia crescita professionale** poi se è a Firenze ancora meglio, fare bene a casa propria è un onore!, - afferma -. Il rapporto con la proprietà è ottimo, a livello tecnico mi confronto con il direttore Matteo Gentile. Leonardo Ferragamo viene anche a cena, mi viene a trovare, ci tiene a mantenere un rapporto diretto, ha anche altri alberghi ma è molto presente. Gli obiettivi della proprietà sono chiari, coincidono con i miei, desidero migliorare, sono venuto qui anche perché questa struttura ha tutti i numeri per emergere ad alti livelli. Alla proprietà piace la mia direzione, io sto molto attento anche ai conti... ho avuto una impostazione su questo molto rigida da Andrea Migliaccio sotto il **profilo manageriale e contabile**. Quindi ero pronto quando mi sono arrivate certe responsabilità. Sono molto sensibile al **recupero delle materie prime**, non riesco a buttare via nulla, mi impegno nel non sprecare acqua, carta... mi comporto come se fossi a casa mia", confida Mengoni.

È stato fatto un grande lavoro da maggio scorso a oggi, specialmente fino a ottobre, per impostare l'attività del ristorante, ma anche dei servizi connessi all'albergo, dalle colazioni al servizio in camera e al *catering* di Palazzo Capponi. "In cucina ho tutti ragazzi giovani, la media è venticinque anni - racconta Claudio -, sono bravissimi, l'organico è di diciassette persone più due stagisti". Si deve considerare che il ristorante fa cinquantacinque coperti tutte le sere in alta stagione, per fortuna è riuscito a portare da Roma parte del suo staff, a cominciare dal *sous chef* **Andrea Burzacconi** e altri tre ragazzi. "È stato molto importante poter ricostituire la mia squadra. Quando sono arrivato ho utilizzato la brigata di uno chef uscente, trovare persone giuste non è facile. Oggi tutti vogliono fare lo chef, ma per cucinare ci vuole tempo, è un lavoro impegnativo e necessita di tanta dedizione e professionalità" Afferma Mengoni che in cucina ama molto il silenzio, no ai rumori, si all'educazione e al rispetto. "Preferisco chi sa fare meno, ma sia abitudinaria".



Opera di Picasso esposta



to a questi valori, a migliorare in cucina li aiuto io. E poi amo la pulizia, sia dell'ambiente dove lavoriamo che dell'abbigliamento che adottiamo”.

La cucina

Nei piatti di Claudio **si sente l'Italia**, non solo la Toscana, tanti sapori che provengono dai suoi percorsi italiani, primo tra tutti quello fatto in **Campania**, dove ha avuto dei maestri che rappresentavano il territorio. “L'Italia non ha nulla da invidiare agli altri Paesi, abbiamo materie prime eccellenti - afferma Claudio -, non condivido di fare piatti a casa nostra riproducendo preparazioni di altri Paesi; non trovo giusto, per esempio, riproporre in Italia ricette giapponesi. I tanti stranieri che vengono da noi devono poter assaggiare prodotti e ricette della nostra terra”.

A tal proposito, “ho prodotti buonissimi a chilometro zero - continua -. Quando sono arrivato ho analizzato tutta la rete di fornitori e l'ho paragonata a quella che avevo a Roma, alcuni andavano bene, altri meno così ho attivato alcuni fornitori di Roma. La **Carta dei vini** è molto importante in un ristorante di questo livello, **Salvatore Biscotti** la gestisce da quindici anni, ha una splendida cantina, con lui c'è stato subito *feeling*. Il ristorante è fatto da due anime, **la cucina e la sala**, tutte e due devono viaggiare allo stesso livello. Deve esserci sinergia, è necessario tanto dialogo tra i ragazzi, che devono studiare le schede tecniche dei piatti per poterli raccontare. Queste sono le cose che fanno la differenza, ci vuole un asso in più se si vuole arrivare a eccellere. Stesso livello di qualità deve esserci tra **il dolce e il salato**. Io non sono pasticciere, ho il mio consulente che era a Roma con me, **Antonio Pianese**, eravamo a L'Olivo insieme. Io non potrei fare così bene come fa lui, se la pasticceria non è all'altezza del resto dei piatti, il ristorante perde. Credo molto in quello che sto facendo, per questo voglio migliorare ancora alcuni aspetti”. Claudio lavora molto sulla **stagionalità**, ora sta studiando il menu per marzo, ogni tre mesi cambia le proposte, sulla base della materia prima disponibile. “Il nostro organismo deve mangiare quello che offre la natura. Penso continuamente ai nuovi piatti - racconta -, **il mio lavoro è programmazione**, penso in anticipo cosa inserire nel menu perché devo avere il tempo per provare i piatti. Una nuova preparazione deve piacere a me, devo essere convinto, poi mi confronto con il direttore e con il *restaurant manager* **Claudia Rosati**, per un confronto tecnico professionale - ci confida Mengoni -. A volte i piatti riescono subito, altre volte necessitano di più prove, devo lavorarci a lungo. Non sono mai soddisfatto, capita che alcuni piatti non mi vengano, non mi danno sicurezza e allora li metto da parte e magari li riprendo l'anno dopo, con una nuova ispirazione. Il piccione, per esempio, è un piatto che ha avuto bisogno di tanto tempo per codificare la giusta cottura”, racconta Claudio. Il risultato è veramente fantastico: **piccione con castagne**, cipollotti e grue di cacao.

tori e l'ho paragonata a quella che avevo a Roma, alcuni andavano bene, altri meno così ho attivato alcuni fornitori di Roma. La **Carta dei vini** è molto importante in un ristorante di questo livello, **Salvatore Biscotti** la gestisce da quindici anni, ha una splendida cantina, con lui c'è stato subito *feeling*. Il ristorante è fatto da due anime, **la cucina e la sala**, tutte e due devono viaggiare allo stesso livello. Deve esserci sinergia, è necessario tanto dialogo tra i ragazzi, che devono studiare le schede tecniche dei piatti per poterli raccontare. Queste sono le cose che fanno la differenza, ci vuole un asso in più se si vuole arrivare a eccellere. Stesso livello di qualità deve esserci tra **il dolce e il salato**. Io non sono pasticciere, ho il mio consulente che era a Roma con me, **Antonio Pianese**, eravamo a L'Olivo insieme. Io non potrei fare così bene come fa lui, se la pasticceria non è all'altezza del resto dei piatti, il ristorante perde. Credo molto in quello che sto facendo, per questo voglio migliorare ancora alcuni aspetti”. Claudio lavora molto sulla **stagionalità**, ora sta studiando il menu per marzo, ogni tre mesi cambia le proposte, sulla base della materia prima disponibile. “Il nostro organismo deve mangiare quello che offre la natura. Penso continuamente ai nuovi piatti - racconta -, **il mio lavoro è programmazione**, penso in anticipo cosa inserire nel menu perché devo avere il tempo per provare i piatti. Una nuova preparazione deve piacere a me, devo essere convinto, poi mi confronto con il direttore e con il *restaurant manager* **Claudia Rosati**, per un confronto tecnico professionale - ci confida Mengoni -. A volte i piatti riescono subito, altre volte necessitano di più prove, devo lavorarci a lungo. Non sono mai soddisfatto, capita che alcuni piatti non mi vengano, non mi danno sicurezza e allora li metto da parte e magari li riprendo l'anno dopo, con una nuova ispirazione. Il piccione, per esempio, è un piatto che ha avuto bisogno di tanto tempo per codificare la giusta cottura”, racconta Claudio. Il risultato è veramente fantastico: **piccione con castagne**, cipollotti e grue di cacao.

Dettaglio di una sala



L'ostrica è il piatto più difficile, che ha fatto, un gioco tra grasso e amaro, dove l'alga alimenta l'amaro del Campari. La ricetta è realizzata con le ostriche francesi Utha Beach, della Normandia che sanno di nocciola e hanno una dolcezza particolare. "D'inverno sono migliori, ma anche d'estate ho un prodotto eccellente, si sente il mare. Ho una persona sul posto, le ordino ogni quindici giorni e mi rifornisce con ostriche di grandissima qualità. Il piatto nasce dall'idea dell'ostrica con lo Champagne che è un classico, ma troppo scontato, dovevo personalizzarlo. Così ho pensato all'abbinamento con il Campari che a me piace molto. Ho trovato l'equilibrio aggiungendo crema di cetrioli con avocado, menta e lime. Deve essere un boccone con la tempura fatta bene, e con l'aria di acqua di mare che aumenta il sapore dell'alga". Un piatto particolarissimo che merita veramente di essere assaggiato!

Cena con vista sull'Arno

Le vetrate del ristorante vedono il fiume e le sale parlano degli anni Cinquanta; bozzetti e fotografie di moda, con le luci d'ispirazione cinematografica, danno l'impressione di essere in un set.

La degustazione si apre con una deliziosa ricotta di bufala con grissini rigorosamente fatti in casa accompagnata da un Franciacorta '61 Nature di Berlucchi. Arriva dopo poco una crema di cavolfiori, polvere di capperi, cozze con pane croccante. A seguire uno dei piatti più interessanti del percorso disegnato da Claudio Mengoni. L'ostrica Utah Beach con crema di cetriolo, Campari e lattuga di mare croccante, veramente speciale insieme a un vino buonissimo, il Collio Chardonnay di Borgo del Tiglio. Con la tartara di Fassona, tartufo nero e pane croccante, salsa al Brunello e alla senape di Digione, piatto veramente molto buono, abbiniamo il rosato Maremma San Michele n° 3, un sangiovese di Poggio l'Apparita. Fantastiche le fettucelle con carciofi, scampi crudi e bottarga, un piatto che non si dimentica, che esprime una grande personalità. Le proposte di Salvato-

re continuano: il Toscana Boscobruno di Vallepicciola, un Pinot Nero di grande piacevolezza in abbinamento con la ventresca di tonno con crumble di mandorle, salsa arancia e millefoglie di zucca. Molto buono il Toscana Sangiovese Per Filo 2017 ad abbinare il fantastico piccione ripieno con la crema di castagne, piatto di cui abbiamo già riferito la descrizione e il commento: semplicemente strepitoso! Per concludere il dolce Amorellino, cannolo e bolle di Morellino, mousse di ricotta, biscotto alle more e gelato di fior di latte, in abbinamento con un delizioso Vin Santo della Fattoria di Piazzano.

Il futuro

L'accento toscano che un po' aveva perso per "colpa" dei tanti anni in Campania, ma anche della moglie caprese, ora l'ha ripreso e se lo terrà ben stretto. "Vedo qui il mio futuro, ho una bella prospettiva. La mia forza è la famiglia, abbiamo un bimbo di sei anni e un altro in arrivo. Entro ogni giorno alle dieci di mattina e finisco molto tardi, in compenso nel weekend ho tempo per la famiglia. I primi tre mesi, invece, non me ne andavo mai dalla mattina alla sera senza staccare, ci credevo fermamente, dovevo raggiungere il mio obiettivo", conclude Mengoni. Sicuramente un obiettivo centrato in poco tempo, ma con un'ampia e meravigliosa possibilità di espansione!



Suggestiva veduta di Firenze dall'albergo

Picteau Lounge's dehor



MANI IN PASTA

A CURA DI ANNE LISE SCHMIDT
E MICHELA BELLEZZA

Cotto e crudo di verdure con purè di zucca e gelato ai porcini

Ingredienti per 4 persone

Per il gelato ai porcini

g 250 di panna liquida
g 100 di funghi porcini freschi
g 25 di glucosio
g 2 di stabilizzante (carragenina)
Sale

Per il purè di zucca

g 200 di polpa di zucca mantovana con la buccia
g 50 di patata
Mezzo rametto di timo
Uno spicchio di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale, pepe bianco

Per la salsa alle erbe

g 15 di basilico
g 15 di prezzemolo
g 10 di dragoncello
g 10 di aneto
g 7 di cerfoglio
Sale

Per il cotto di verdure

8 cimette di broccolo
8 cimette di cavolfiore
16 punte di asparagi verdi
Una zucchina
Una carota
g 50 di taccole
Sale

Per il crudo di verdure

Un cespo di indivia belga
Un pezzo di cavolo rosso
Una zucchina
Una carota
4 ravanelli

Per la guarnizione

g 100 di funghi porcini
Rametti di timo
Petalì di fiori eduli
Olio extravergine di oliva

Per il gelato tagliare finemente i funghi perfettamente puliti; raccogliarli in un tegame assieme alla panna, al glucosio, a un pizzico di sale e cuocere fino a quando i porcini non saranno stracotti. Allontanare il tegame dal fuoco e lasciarli in infusione per trenta minuti. Dopodiché riportare il tegame sul fuoco e portare il preparato a 60 °C poi unire lo stabilizzante girando continuamente. Portare a 85 °C, frullare al Bimby quindi passare al colino; mettere a congelare a -20 °C in un recipiente del Pacojet. Montare nel Pacojet prima di servire.

Tagliare la zucca a dadi grossolani, mettere in un recipiente e condirla con un poco di olio, sale, pepe, l'aglio tritato e il timo sfogliato. Trasferire la zucca su una teglia foderata con carta alluminio e con questa richiuderla a mo' di cartoccio quindi cuocerla in forno a 160 °C, fino a quando la polpa non sarà diventata morbida infilzandola con una forchetta. Nel frattempo mettere a lessare la patata con la buccia. Quando la zucca sarà cotta toglierla dal forno, eliminare la buccia e filtrare il liquido di vegetazione. Unire alla polpa della zucca la patata lessata e sbucciata; amalgamare i due composti in un robot da cucina fino a ottenere un purè omogeneo e piuttosto sodo. Regolare di sapore e tenerlo da parte in un sac à poche.

Sbollentare tutte le erbe in acqua bollente salata per cinque minuti. Scolare e far raffreddare in acqua e ghiaccio. Scolare e frullare le erbe al Bimby con una percentuale di acqua e ghiaccio sufficiente a ottenere una salsa liscia e non molto corposa. Aggiustare di sale e conservare in frigorifero in un contenitore. Tagliati a spicchi i funghi e cuocerli per quindici minuti a bassa temperatura nell'olio aromatizzato al timo, una volta raggiunti i 65 °C e mantenendo la temperatura costante.

Per il cotto di verdure lavare le cimette di broccolo e di cavolfiore. Spuntare e raschiare la carota e lavarle con la zucchina e le taccole. Tagliare tutte le verdure

in pezzetti di varie altezze o a losanghe. Disporle tutte in un cestello per cottura al vapore e cuocerle coperte, sopra un recipiente con acqua bollente leggermente salata, fino a quando non saranno morbide, ma non sfatte.

Durante la loro cottura pulire tutte le verdure per il crudo e tagliare anche queste in pezzetti di varie altezze e i ravanelli a lamelle.

Velare il centro di ogni fondina con la salsa alle erbe sopra, con il purè di zucca, formare da un lato una mezzaluna e su questa distribuire, alternandole in modo armonioso, le verdure cotte, quelle crude, i funghi e guarnire con petali di fiori eduli. Ultimare con una quenelle di gelato ai porcini.



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE BORGO SAN JACOPO

il vino

**Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Dame Dry**

prod.: Conte Collalto
regione: Veneto
prezzo: € 12,00





Ostriche Utah Beach con crema di cetrioli, Campari e lattuga di mare croccante

Ingredienti per 4 persone

12 ostriche Utah Beach

2 cetrioli

6 foglie di lattuga di mare

Olio di semi di girasole per friggere

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la spuma di mare

g 500 di acqua di mare*

g 4 di xantana

g 3 di colla di pesce

g 2 di glucosio

Per la crema di cetrioli

g 600 di polpa di avocado

g 350 di cetrioli puliti, privati dei semi

g 120 di yogurt al naturale

g 40 di olio extravergine di oliva

g 35 di aceto di Champagne

Un pezzetto di zenzero

g 1,5 di acido citrico

Qualche fogliolina di menta

Sale, pepe

Per il perlage di Campari

g 620 di acqua

g 200 di Campari

g 3 di cloruro di calcio

g 1,8 di alginato di sodio

Per la tempura

g 100 di farina 00

g 100 di acqua frizzante ben fredda

g 50 di farina di riso

g 5 di sale

Per la guarnizione

Petali di fiori eduli

Per la spuma versare l'acqua di mare in un pentolino insieme al glucosio e portare a una temperatura di 30-40 °C. Aggiungere la colla di pesce già ammorbidita in un poco di acqua fredda e strizzata, la xantana e frullare con un mixer a immersione. Passare allo chinois, quindi trasferire tutto in un sacchetto per il sottovuoto ed eliminare l'aria. Inserire subito il preparato in un sifone con una carica di gas e tenerlo in frigorifero fino al momento di servire.

Sbucciare i due cetrioli, aprirli in due e togliere la parte centrale acquosa con i semi. Con una mandolina ottenere da un cetriolo sedici fettine longitudinali sottilissime e tenere da parte. Con uno scavino ricavare dall'altro dodici piccole perle, quindi raccoglierle in un recipiente e tenerle in frigorifero fino al momento dell'utilizzo ricoperte con della pellicola. Condire sia le perle che le fettine di cetrioli al momento dell'utilizzo con un pizzico di sale, di pepe un goccio di olio. Per la crema frullare la polpa di avocado con i cetrioli ridotti a pezzi, lo zenzero grattugiato, lo yogurt, la menta, l'acido citrico, precedentemente fatto sciogliere in un poco di acqua e l'aceto di Champagne. Aggiustare di sale e pepe e finire di montare aggiungendo l'olio extravergine di oliva. Passare allo chinois per ottenere una crema perfettamente liscia; conservare in frigorifero in un sac à poche. Per il perlage frullare il Campari con venti grammi di acqua e con l'alginato affinché si scioglia perfettamente. Eliminare l'aria dal composto mettendolo in un contenitore ermetico dotato di valvola di chiusura e con una pompa di estrazione aspirare l'aria all'interno per almeno cinque volte. Sciogliere il cloruro nella restante acqua e riempire delle siringhe senza ago con la soluzione di Campari. Farla poi cadere goccia a goccia nella soluzione di acqua e cloruro di calcio lasciando sferificare per cinque minuti, quindi passare al colino e sciacquare le sfere ottenute sotto acqua fredda corrente. Sistemarle delicatamente in un contenitore e tenere da parte fino al servizio. Realizzare la pastella miscelando le farine con il sale e qualche cubetto di ghiaccio poi versare, poco alla volta, l'acqua frizzate in modo da far sciogliere bene il ghiaccio e mescolare il meno possibile; mettere in frigorifero. Dissalare le alghe

sotto un getto di acqua corrente per due minuti, poi stenderle su una placca foderata con carta assorbente in modo da asciugarle ben bene poi dividerle a metà. A parte in un wok scaldare olio di semi di girasole a circa 120 °C. Spennellare leggermente le foglie di alghe con la pastella solo da un lato, immergerle nell'olio caldo e lasciare friggere per pochi minuti solo dalla parte della pastella, finché non raggiungono una leggera doratura. A fine cottura salare leggermente. Aprire le ostriche con l'apposito coltellino. Distribuire in fila in ogni piatto tre ciuffi di crema di cetrioli, sopra ognuno adagiare un'ostrica guarnita con del perlage di Campari e una foglia di lattuga di mare in tempura. Accompagnare con quattro fettine di cetriolo arrotolate a cilindro sifonando nel centro di ognuno la spuma di mare. Decorare con qualche perla di cetriolo condita e alcuni petali di fiori eduli.

*Ne esistono in commercio filtrate, decantate e trattate con raggi UV



il vino



Nature

prod.: Monsumello

regione: Lombardia

prezzo: € 26,00



Calamarata con scorfano, broccoli e dragoncello

Ingredienti per 4 persone

g 280 di calamarata

2 filetti di scorfano deliscati

Mezzo limone non trattato

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la riduzione di scorfano

Un chilogrammo di lische di scorfano

Fumetto di pesce

g 500 di passata di pomodoro

g 250 di pomodori ramati

g 250 di pomodorini

g 200 di patate

ml 150 di vino bianco

g 50 di carota

g 50 di sedano

Un cucchiaino di concentrato di pomodoro

g 25 di scalogno

2 spicchi di aglio

5 grani di pepe bianco

Una foglia di alloro

Timo

g 5 di dragoncello

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la crema di broccoli siciliani

g 150 di cimette di broccoli siciliani

Una manciata di foglie di spinaci

g 10 di scalogno

Mezzo spicchio di aglio

Un pezzetto di peperoncino

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

20 cimette di broccolo siciliano

8 pomodorini confit

Briciole di pane all'aglio

Alcune foglioline di timo

Foglioline di Vene Cress

Per la preparazione della riduzione lavare accuratamente le lische spezzettate tenendole per quindici minuti sotto un filo di acqua corrente poi scolarle e tostarle in forno a 180 °C. Velare il fondo di una pentola con un giro di olio e rosolarvi le verdure tagliate a pezzi grossolani insieme all'aglio schiacciato, allo scalogno tritato, al pepe, al timo e all'alloro. Non appena avranno un colore leggermente brunito, eliminare l'aglio, sfumare con il vino e aggiungere il concentrato e le due varietà di pomodori. Quando questi ultimi saranno appassiti versare la passata di pomodoro, ricoprire con un litro di fumetto di pesce, alcuni cubetti di ghiaccio e, a fuoco vivace, portare a ebollizione aggiungendo in ultimo le patate grattugiate. Lasciare sobbollire a fuoco lento per due-tre ore. Al termine passare tutto attraverso un telo pulito posto sopra un colino fine poi rimetterlo in un tegame sul fuoco e lasciar ridurre il liquido dolcemente alla consistenza desiderata. Regolare di sapore e profumare con un sentore di dragoncello sminuzzato. Tenere da parte in caldo.

Tagliare i filetti di scorfano in venti cubetti regolari, metterli in una boule, condire con un pizzico di sale, il succo di mezzo limone e un filo di olio extravergine di oliva. Lasciare marinare in un luogo fresco per circa trenta minuti.

Per la crema di broccoli portare a bollore dell'acqua in una pentola. Al momento del bollore, unire le cimette di broccolo, salare appena e lasciare cuocere per circa sette minuti. In un'altra pentola scottare le foglie di spinaci in acqua bollente salata; raffreddare entrambi in acqua e ghiaccio. Scolare e farli insaporire in una padella con un giro di olio e mezzo spicchio di aglio schiacciato, lo scalogno tagliato a julienne e il peperoncino. Frullare e inserire il preparato in un sac à poche.

Cuocere la calamarata in abbondante acqua salata. Scolare la pasta ancora al dente e leggermente umida, quindi saltarla sul fuoco in cento grammi della riduzione precedentemente ottenuta.

In ogni fondina distribuire a specchio la riduzione di scorfano bollente, aiutandosi con un anello di acciaio distribuire la calamarata precedentemente farcita con la crema di broccoli. Sfilare l'anello e sopra la calamarata sistemare qualche cubetto di scorfano marinato, dei pomodorini confit e delle briciole di pane all'aglio. Guarnire con cimette di broccolo siciliano sbollentate e foglioline di Vene Cress.

il vino



Langhe Chardonnay Piodilei

prod.: Pio Cesare

regione: Piemonte

prezzo: € 30,00



Fettucce con ragù di agnello, zafferano e finferli

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù di agnello

kg 2 di cipollotti bianchi

Un chilogrammo di polpa di agnello ridotta a pezzi

ml 500 di vino bianco

g 200 di brunoise di verdure (sedano bianco e carote) in parti uguali

g 150 di pomodorini

Un mazzetto odoroso (timo, rosmarino, maggiorana)

2 spicchi di aglio

Mezzo peperoncino fresco

Una foglia di alloro

Olio extravergine di oliva

Sale, pepe

Per la pasta

g 350 di farina 00

4 uova intere

g 200 di tuorli di uova

g 150 di semolino

Sale

Per la crema di finferli

Brodo vegetale aromatizzato allo zafferano

g 100 di finferli puliti

g 30 di burro

g 25 di scalogno

5 grani di pepe bianco

Una foglia di alloro

Olio extravergine di oliva

Sale

Per la guarnizione

Foglioline di Vene Cress

Per il ragù condire la carne con sale e pepe, rosolarla a fiamma medio alta in una cocotte di ghisa con un giro di olio. A parte lavare accuratamente i cipollotti in modo da eliminare qualsiasi traccia di terra. Togliere poi la barbetta e tagliare via la parte verde: occorre arrivare fino a un centimetro dalla testa. Dividere i cipollotti a metà longitudinalmente, quindi tagliarli a julienne. Quando la carne sarà ben rosolata da ogni parte, unire gli spicchi di aglio, il peperoncino, i cipollotti e la brunoise di verdure. Bagnare con il vino bianco, lasciar evaporare un poco poi aggiungere i pomodorini tagliati a metà, l'alloro, il mazzetto odoroso poi salare e pepare. Coprire e proseguire la cottura del ragù in forno a 140 °C per circa un'ora aggiungendo, se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo, un poco di acqua.

Disporre sulla spianatoia a fontana le farine e impastare con le uova e un pizzico di sale. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio dalla consistenza elastica. Lasciar riposare per circa venti minuti in frigorifero avvolto nella pellicola.

Durante questo tempo far imbiondire leggermente lo scalogno tritato nel burro poi aggiungere i finferli, l'alloro e i grani di pepe. Lasciare rosolare per pochi minuti, quindi bagnare con qualche mestolo di brodo allo zafferano caldo e coprire. Lasciare stufare a fuoco dolce per circa dieci minuti, girando spesso con un cucchiaino di legno. I funghi saranno pronti quando risulteranno morbidi senza perdere la loro consistenza; a questo punto spengere e aggiustare di sale. Eliminare la foglia di alloro, tenere da parte qualche fungo intero per la guarnizione e frullare il resto con un mixer a immersione incorporando un filo di olio extravergine di oliva fino a ottenere una crema dalla densità desiderata. Filtrare allo chinois e tenere da parte a bagnomaria.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile, arrotolarla su se stessa senza premere quindi ricavare dal rotolo delle fette spesse mezzo centimetro. Srotolare le fette di sfoglia all'uovo e confezionare dei nidi da ottanta grammi l'uno. Cuocere le fettucce in abbondante acqua bollente salata, scolare al dente poi saltarle in una padella con il ragù di agnello.

Utilizzando piatti caldi distribuire in ognuno le fettucce nappate con il ragù di agnello e qualche finferlo. Intorno guarnire con ciuffi di crema di finferli alcuni dei quali decorati con lamelle di fungo e foglie di Vene Cress.



il vino



Rosso Piceno Tarà

prod.: Tenuta Cocci Grifoni

regione: Marche

prezzo: € 8,00



Ventresca di tonno con millefoglie di zucca, mandorle, caffè e salsa arancia

Ingredienti per 4 persone

g 560 di ventresca di tonno

g 200 di mandorle

Fondo di pollo

Olio extravergine di oliva

Per la salsa arancia

g 250 di succo di arancia

g 0,5 di agar-agar

Per il millefoglie di zucca

Un chilogrammo di zucca mantovana

g 150 di burro chiarificato

g 15 di timo sfogliato

Sale, pepe bianco

Per il fondo al caffè

g 100 di fondo di pollo

5 chicchi di caffè

Per la guarnizione

Polvere di caffè tostato

Affilla Cress

Per la salsa versare il succo di arancia in un pentolino e portarlo a bollore, quindi aggiungere l'agar-agar e, sempre mescolando, farlo sobbollire per un minuto. Lasciar raffreddare quindi frullare al Bimby a 60 °C; passare la salsa allo chinois, versarla in un dosatore e tenere in frigorifero.

Per il millefoglie sciacquare la zucca sotto acqua corrente per eliminare i residui terrosi, levare la buccia con un coltello e con un cucchiaino togliere la parte interna di filamenti e semini. Affettare la zucca a lamelle dello spessore di un millimetro e mezzo con un'affettatrice oppure con una mandolina. Comporre il millefoglie stendendo in strati le lamelle in una vaschetta di alluminio e spennellando ogni strato con il burro chiarificato, condendo con il timo, il sale e il pepe fino all'esaurimento della zucca. Una volta composto il millefoglie metterlo in un sacchetto, confezionarlo sottovuoto e cuocere nel forno a vapore a 100 °C per circa dieci minuti. A cottura terminata raffreddare subito in acqua ghiacciata, quindi estrarre la vaschetta dal sacchetto, sformare il millefoglie e tagliarlo a cubi. Tenere da parte su un vassoio.

Dalla ventresca di tonno ricavare otto parallelepipedi da settanta grammi cadauno. Inserirli in un sacchetto con un filo di olio e confezionarli sottovuoto. Cuocere per quindici minuti nel Roner a 85 °C.

Nel frattempo disporre le mandorle in una teglia foderata con carta forno e farle tostare a 180 °C in forno per sette minuti. Trascorso questo tempo levare dal forno, lasciarle freddare e tritarle al coltello. Tenerle per l'impanatura della ventresca.

Preparare il fondo al caffè tostando in un pentolino i chicchi di caffè poi aggiungere il fondo di pollo e lasciarlo cuocere per qualche minuto.

A cottura terminata estrarre i parallelepipedi di ventresca dai sacchetti, tamponarli delicatamente con della carta assorbente, quindi scottarli in una padella antiaderente ben calda e appena oleata, mantenendo una cottura brevissima. Spennellarli poi con il fondo di pollo dopodiché distribuire sulla superficie di un lato le mandorle tritate.

In ogni piatto adagiare due parallelepipedi di ventresca, contornarli con quattro

cubi di millefoglie di zucca scottati con un cannello. Colorare i piatti con gocce di salsa arancia e una spolverata di polvere di caffè tostato e rifinire con puntine di Affilla Cress.



il vino



**Alto Adige Lago di Caldaro
Classico Superiore
Quintessenz**

prod.: Cantina Kaltern

regione: Alto Adige

prezzo: € 13,00



Maialino da latte in porchetta con scorzonera, scalogno al Porto e senape di Digione

Ingredienti per 4 persone

kg 2 di maialino con la cotenna, completamente disossato

g 150 di fondo di maiale

g 50 di rosmarino tritato

g 40 di pepe in grani

g 25 di timo tritato

Zimolo (enzima transglutaminasi in polvere)

2 rametti di rosmarino

Uno spicchio di aglio

Una piccola manciata di salvia

Olio extravergine di oliva

Sale

Per il purè di scorzonera

g 250 di scorzonera

Brodo vegetale

Un limone non trattato

g 50 di panna liquida

g 50 di scalogno

Uno spicchio di aglio

Sale, pepe

Per la scorzonera sbollentata

g 200 di scorzonera

Un limone non trattato

g 50 di burro

Sale

Per lo scalogno al Porto

g 150 di scalogni

g 150 di acqua

g 100 di burro

g 50 di zucchero di canna

ml 30 di Porto rosso

Per la guarnizione

Crescione inglese

Senape di Digione

Preparare un condimento tagliando a striscioline la scorza del limone poi tritarla finemente, unire il rosmarino e il timo tritati, aggiungere i grani di pepe pestati al mortaio, una presa di sale e mescolare bene. Condire uniformemente il maialino con il condimento poi spatolare la parte interna con lo zimolo; arrotolare la carne su se stessa, quindi legarla con alcuni giri di spago bianco da cucina. Trasferire la carne in frigorifero per trentadue ore. Il giorno della preparazione inserire il rotolo di carne in un sacchetto per cottura sottovuoto con un filo di olio, uno spicchio di aglio schiacciato, i rametti di rosmarino e qualche fogliolina di salvia. Cuocerlo nel forno a vapore a 82 °C per dodici ore, quindi far raffreddare velocemente in una bacinella con acqua e ghiaccio. Togliere il sacchetto dall'acqua, disporlo in una pirofila, pressarlo con un peso e lasciarlo riposare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Mondare le radici di scorzonera spuntando le parti finali, quindi sbucciarle con un pelapatate, metterle man mano a bagno in acqua e il succo di limone per evitare che si ossidino. Scolarle, tagliarle a dadini e cuocere con la panna, lo scalogno intero e l'aglio, aggiungendo qualche mestolino di brodo vegetale. Quando saranno stracotte, scolare, rimuovere lo scalogno e l'aglio poi frullare con un mixer a immersione; quindi passare allo chinois al fine di ottenere un purè liscio e corposo. Regolare di sapore e tenere in caldo a bagnomaria in un dosatore. Per la scorzonera sbollentata pulire le radici come fatto per il purè, poi tagliarle a metà e sbollentarle in acqua salata per dieci-quindici minuti a seconda della grandezza. Scolare e raffreddare subito in un recipiente con acqua e ghiaccio. Tagliare la scorzonera in tronchetti e saltarli in una padella con una noce di burro e un pizzico di sale.

Togliere il sacchetto con la carne dal frigorifero, estrarre il rotolo di maialino e ricavarne quattro cilindri da circa

centocinquanta grammi l'uno. Lasciar riposare a temperatura ambiente in modo da portare anche l'interno della carne a una temperatura adeguata.

Nel frattempo sbucciare gli scalogni e dividere ognuno in quattro parti.

Cuocere in una casseruola in una miscela di venticinque grammi di Porto e acqua. Lasciare cuocere coperto, a fuoco dolce fino a che il fondo di cottura non si sarà ristretto; aggiungere in ultimo il burro, lo zucchero di canna, il resto del Porto e continuare la cottura ancora per cinque minuti muovendo la casseruola affinché gli scalogni si glassino uniformemente.

Scottare uniformemente i rotoli di maialino in una padella antiaderente a fuoco vivo; trasferire successivamente la carne in forno a 180 °C lasciandola dorare per dieci minuti. Glassare poi i cilindri di maialino nel fondo di maiale e passarli sotto la salamandra; ripetere questa operazione per due-tre volte.

Sul fondo di ciascun piatto stendere con una spatola del purè di scorzonera e un poco di senape e al centro sistemare un cilindro di maialino. Accanto adagiare tre spicchi di scalogno al Porto, tra questi inserire altrettanti tronchetti di scorzonera sbollentata e decorare con foglioline di crescione inglese.

il vino



Fioranello Rosso

prod.: Tenuta di Fiorano

regione: Lazio

prezzo: € 18,00



Piccione con castagne, cipolle borettane e grue di cacao

Ingredienti per 4 persone

g 500 di piccione di Paola Peri a persona (8 cosce e 4 petti)

g 40 di burro

Timo

Olio di semi per friggere

Olio extravergine di oliva

Per la farcia di pollo

g 250 di panna

g 250 di albumi di uova

g 100 di petto di pollo

ml 10 di Vin Santo

Sale, pepe

Per la coscia ripiena

Farcia di pollo

Zimolo

Sale, pepe

Per il fondo di piccione

Un litro di brodo di pollo

g 150 di ossi di piccione

Un pomodoro ramato

g 50 di scalogni

g 50 di burro

g 15 di fegato di piccione

ml 5 di Vin Santo

Mezzo spicchio di aglio

Mezzo rametto di timo

Mezzo rametto di rosmarino

Per la crema di castagne

g 200 di castagne

g 100 di remouillage

g 40 di scalogno

Mezzo spicchio aglio

Timo

Olio extravergine di oliva

Sale

Per le cipolle borettane

g 100 di cipolle borettane

g 75 di burro

ml 70 di aceto bianco

ml 55 di Vin Santo

g 25 di miele di acacia

ml 10 di fondo di pollo

Mezza bustina di zafferano

Sale, pepe bianco

Per la panure per cosce

g 60 di albumi di uova fresche

g 20 di pancarrè

g 20 di farina

Sale

Per la guarnizione

12 castagne lesse

g 2 di grue di cacao

Germogli di prezzemolo

Sezionare i piccioni separando le cosce e il petto di ognuno dalle carcasse. Pulire le interiora, conservare i fegati, i petti e gli ossi in frigorifero.

Per la farcia unire tutti gli ingredienti nel Pacojet e abbattere il tutto. Far girare nel Pacojet tre volte poi passare al setaccio a maglia fine.

Prendere quattro cosce e portare a vista l'osso nella parte alta spingendo la carne verso il basso; dissossare completamente le altre quattro sfilando l'osso principale. Battere leggermente la carne con il batticarne poi inserire la farcia aiutandosi con il sac à poche. Condire l'esterno con sale e pepe poi spennellare con lo zimolo. Chiudere singolarmente tutte le cosce con della pellicola, avvolgerle in carta argentata, mettere sottovuoto e lasciar riposare per dodici ore in frigorifero.

Per il fondo tostare gli ossi del piccione in forno a 180° C per trenta minuti, tagliare grossolanamente gli scalogni, stufarli con burro, aglio, timo e sfumare con il Vin Santo lasciandolo evaporare. Coprire con il brodo di pollo e aggiungere il pomodoro ramato tagliato in quattro; portare a ebollizione per novanta minuti. Filtrare e ridurre secondo la consistenza desiderata. Aggiungere il rosmarino e lasciarlo in infusione per trenta minuti poi toglierlo e riportare nuova-

mente a bollire; quindi aggiungere il fegato battuto al coltello lasciandolo nel fondo in modo da insaporirlo. Filtrare e conservare la salsa di fondo di piccione in frigorifero.

Trascorso il tempo di riposo delle cosce estrarle dal frigorifero e cuocerle nel roner a 60 °C per un'ora.

Recuperare gli ossi utilizzati nella preparazione del fondo di piccione e realizzare un remouillage mettendoli a bollire in mille duecento millilitri di acqua per quaranta minuti. Far rosolare con un giro di olio, l'aglio, il timo e aggiungere le castagne pelate, salare e coprire con il remouillage. Appena le castagne saranno morbide frullare con un mixer a immersione poi passare al setaccio. Conservare in frigorifero la crema dentro un sac à poche.

Mettere sottovuoto singolarmente i petti di piccione ognuno con dieci grammi di burro e un rametto di timo, poi cuocere nel roner a 80 °C per trenta minuti.

Portare a bollire duecento millilitri di acqua con l'aceto bianco, cinquanta millilitri di Vin Santo, lo zafferano, il sale e il pepe bianco. Aggiungere le cipolle e far bollire per circa tre minuti, a seconda della grandezza delle stesse; lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Glassare successivamente le cipolle passandole prima nel burro, poi sfumandole con il fondo di pollo, il resto del Vin Santo e terminare aggiungendo il miele.

Ridurre in grana il pancarrè, privato dei bordi, passandolo a un setaccio a maglia fine. Passare le cosce cotte al roner prima nella farina poi negli albumi e infine nel pancarrè quindi friggerle nell'olio di semi. Rigenerare nel roner a 45 °C per cinque minuti i petti di piccione, pareggiarli quindi farli scottare da entrambi i lati in una padella bollente leggermente unta con poco di olio. Lasciarli riposare tre minuti avvolgendo la carne in carta argentata.

il vino



**Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane
Riserva Pieluni**

prod.: Illuminati

regione: Abruzzo

prezzo: € 32,00



Amorellino: cannolo di vino, mousse di ricotta, biscotto alle more, gelato fior di latte e bolle di vino rosso

Ingredienti per 4 persone

Per il gelato fior di latte

ml 1500 di latte fresco intero
g 500 di panna fresca 35%
g 262 di saccarosio
g 97 di latte in polvere parzialmente scremato
g 97 di destrosio
g 97 di zucchero invertito
g 10 di stabilizzante
2 stecche di vaniglia

Per il cannolo di Morellino di Scansano

ml 300 di Morellino di Scansano
g 50 di zucchero semolato
g 20 di glucosio
Mezza stecca di vaniglia
Mezza stecca di cannella
g 3 di agar-agar
Una bacca di cardamomo
Una fava di tonka
Un chiodo di garofano
Una bacca di ginepro

Per l'aria di vin brûlée

ml 750 di Morellino di Scansano
g 200 di zucchero semolato
g 15 di lecitina di soia in polvere
Una stecca di cannella
Mezza stecca di vaniglia
Una bacca di cardamomo
Una fava di tonka
Un chiodo di garofano
Una bacca di ginepro

Per il crumble ai frutti rossi

g 200 di burro in pomata
g 200 di zucchero semolato
g 200 di farina debole 180W
g 200 di farina di mandorle
g 4 di lamponi liofilizzati
g 2 di colorante rosso idrosolubile

Per il biscotto alle more

g 510 di zucchero semolato
g 340 di burro morbido
g 325 di farina 240W
g 250 di yogurt
4 uova intere
g 175 di more intere congelate
g 175 di puré di more
g 70 di farina di mandorle
g 8 di lievito baking
Un pizzico di sale

Per la mousse di ricotta

g 300 di Philadelphia
g 300 ricotta di bufala
g 200 di mascarpone
g 170 di zucchero a velo
Una stecca di vaniglia

Per la salsa di more

g 400 di more fresche (o puré di more)
g 80 di zucchero semolato
g 20 di glucosio

Per la guarnizione

More fresche
Germogli di pisello

Scaldare a 60 °C il latte, la panna e i semi delle stecche di vaniglia; aggiungere un po' alla volta il resto degli ingredienti portando tutto a 85 °C. Trasferire nei bicchieri del Pacojet e abbattere. Al momento dell'utilizzo mettere il gelato in un sac à poche con una bocchetta dieci.

Per il cannolo di Morellino unire tutti gli ingredienti, tranne l'agar-agar, in una pentola con bordi alti e riscaldare sino a 60 °C facendo sciogliere bene lo zucchero. Lasciare tutto in infusione per circa trenta minuti. In seguito filtrare

con un colino a maglia fine, aggiungere l'agar-agar e portare a 100 °C mescolando bene. Colare in uno strato sottile dentro una teglia quadrata e alta quattro centimetri, lasciar raffreddare mezz'ora a temperatura ambiente; una volta fredda coprire con pellicola e lasciar riposare almeno un'ora in frigo a 4 °C prima dell'utilizzo.

Per l'aria di vin brûlée procedere come per la preparazione del cannolo e dunque unire tutti gli ingredienti tranne la lecitina di soia e scaldare sino a 60 °C sciogliendo bene lo zucchero. Lasciare in infusione per almeno un'ora e filtrare. Prima dell'utilizzo riportare a 60 °C poi aggiungere la lecitina di soia ed emulsionare con un frullatore a immersione incorporando più aria possibile.

Per il crumble mescolare nella planetaria con la foglia senza montare il burro e lo zucchero unire poi le farine, i lamponi liofilizzati e il colorante. Una volta amalgamati togliere l'impasto dalla planetaria e sbriciolarlo con le mani e stenderlo a pezzettini in una teglia. Lasciar seccare per circa un'ora a temperatura ambiente e poi infornare a 175 °C per sei-sette minuti.

Nella planetaria montare con la frusta il burro morbido, lo zucchero e un pizzico di sale. Quando il burro sarà ben montato aggiungere un po' alla volta le uova, poi la farina di mandorle, lo yogurt, il baking e la farina precedentemente setacciati insieme; infine, quando il composto sarà ben amalgamato unire a mano, delicatamente, con una spatola i frutti congelati e il puré di more. Trasferire il composto per il biscotto in uno strato alto circa un centimetro, in una teglia rettangolare alta quattro centimetri, e cuocere in forno a 175 °C per venticinque-trenta minuti. Nel frattempo incidere la stecca di vaniglia e prelevarne i semi, metterli nella planetaria con il mascarpone, lo zuc-

il vino



Primitivo di Manduria Dolce Naturale Madrigale

prod.: Produttori di Manduria

regione: Puglia

prezzo: € 15,00

chero a velo setacciato e mescolare con la foglia a bassa velocità. Quando saranno ben amalgamati unire la ricotta precedentemente setacciata e continuare a lavorare a media velocità sino a ottenere un composto liscio, senza grumi. Conservare in un sac à poche in frigo a 4 °C.

Per la salsa alle more mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portare alla temperatura di 104 °C. Frullare con un mixer a immersione, setacciare e trasferire in un sac à poche.

Dal preparato per il cannolo ricavare dei

quadrati da sei centimetri per lato; con l'aiuto del sac à poche stendere su un lato del quadrato il gelato quindi arrotolare formando un cannolo.

Tagliare il biscotto alle more in parallelepipedi della misura del cannolo.

In ogni piatto adagiare un biscotto alle more e su questo poggiare un cannolo; accanto distribuire un poco di crumble ai frutti rossi e guarnirlo con l'aria di vin brûlée. Colorare tutto intorno con gocce di salsa di more, ciuffi di mousse di ricotta infine completare con more fresche e germogli di pisello.

