

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Tonno di coniglio con giardiniera di verdure»
IL VINO Franciacorta Brut Treha «Marzaghe»



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Fabio Mazzolini

È in massima parte gardesana la formazione di Fabio Mazzolini, da poco più d'un semestre al timone del Dalie e Fagioli di Manerba. Diplomato all'alberghiero di Desenzano, Fabio inizia infatti il suo iter in alcune tra le più importanti cucine del Benaco, per approdare infine all'Esplanade di Desenzano, dov'è rimasto per 9 anni. Per completare la sua formazione si è anche trasferito per un periodo in Giappone e, grazie all'esperienza maturata in vent'anni, nel 2002 corona il suo sogno aprendo il Quintessenza, a Moniga. I suoi sforzi sono ripagati nel 2007, quando ottiene la stella Michelin. Ad ottobre 2012, parte con la sua nuova esperienza al Dalie e Fagioli di Manerba dove punta sul territorio e i prodotti di qualità di piccole realtà agricole, per una cucina che abbina passione e rispetto delle materie prime con l'utilizzo di tecniche innovative.

RISTORANTE

Dalie e Fagioli
Via Statale, 23
Manerba del Garda
Tel. 0365.1903311
Chiusura: giovedì solo d'inverno

LA RICETTA DI OGGI

Tonno di coniglio con giardiniera

TEMPO Un'ora e mezza

DIFFICOLTÀ Facile

PIATTO Antipasto

PRESENTAZIONE

Il coniglio era un ingrediente nobile, una carne preziosa per la cucina di cascina, l'elemento fondante di tante preparazioni per il giorno della festa. Il contadino ne curava l'allevamento con amore e portava l'animale alla giusta maturità proprio per farne il re della tavola della gioia. Oggi ha perso questo ruolo, ma resta carne di grande piacere e leggerezza per ogni occasione

INGREDIENTI

Giardiniera 150 gr., coniglio 600 gr., valeriana 1 vaschetta, salsolina 2, cipolla 1.

PROCEDIMENTO

Disossare il coniglio (o, almeno per le prime volte, farlo disossare dal vostro macellaio di fiducia) e in una casseruola fare un brodo aggiungendo le carote, il sedano e la cipolla, le ossa e la polpa del coniglio stesso, finché non si sarà ristretto. Una volta cotto disporre la polpa in una pirofila e coprire con olio del Garda aggiungendo un pochino di rosmarino. Lasciare marinare in frigorifero per almeno 24 ore. Al momento di servire, togliere dall'olio e ben disporre in vasetti di vetro con la giardiniera. Porre poi nei piatti accompagnati da valeriana e salsa tonata.



IL VINO

Franciacorta Brut Treha «Marzaghe»

IL VINO Ecco un Blanc de blancs prodotto con uve raccolte nel primo vigneto di proprietà dell'azienda con estensione di 3 ettari dal quale prende il nome «Treha». Sapore imprescindibile ed elegante con acidità bilanciata, ricco di tonalità fresche con echi di frutta e note floreali. Sfumature di brioche e crosta di pane. Un ottimo vino da «tutto pasto».



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 gradi

LA CANTINA

Marzaghe è una piccola azienda orientata alla qualità. I vigneti con esposizione microclimatica ideale, sono curati personalmente per ottenere vini di carattere e qualità superiori. La produzione riguarda i soli Franciacorta Docg nelle diverse tipologie. www.marzaghefranciacorta.it Tel. 030.7267245

LANOSTRATAVOLA

Uno spazio quotidiano per la cucina e i sapori del nostro territorio: nasce da un'idea semplice questa pagina che ogni giorno trovate sul giornale. D'intesa con Numerica abbiamo infatti proposto ad alcuni tra i migliori chef bresciani di regalare ai nostri lettori una settimana di ricette, una per ogni giorno. Quindi col Consorzio Franciacorta e Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012, abbiamo proposto un vino d'abbinamento, scegliendolo tra quelli prodotti nelle cantine associate. Infine, con Camera di commercio, Coldiretti, Unione agricoltori e Cissva, siamo andati alla ricerca dei prodotti tipici per la nostra ideale dispensa. Ed il risultato non è solo qui, sotto i vostri occhi, ma anche sul nostro sito all'indirizzo www.giornaledibrescia.it

Le ricette, i prodotti, i vini d'abbinamento sono anche su www.giornaledibrescia.it

Dessert

Torta antica di semolino

INGREDIENTI
200 gr di burro,
500 gr di semolino,
300 gr di zucchero,
1/4 di l di latte,
1 limone

PROCEDIMENTO

Sciogliere il burro senza farlo annerire e lasciarlo intiepidire. In una terrina mescolare il semolino, lo zucchero, il latte, il burro fuso e amalgamare bene; poi versare il tutto in uno stampo precedentemente imburato e cuocere in forno moderato finché risulterà dorato. Preparare a parte uno sciroppo con 2 cucchiaini di zucchero, poca acqua e una spruzzata di succo di limone, e versarlo sulla torta ancora calda dopo averla tolta dal forno.

Servire il dolce tagliato a losanghe, sia caldo sia freddo.
ERRATA CORRIGE Per un errore di composizione, nella ricetta della Torta Paradiso pubblicata martedì 30 ottobre, è saltato un ingrediente: mancano infatti 250 grammi di farina che la preparazione richiede. Ce ne scusiamo con i lettori.

TEMPO 40 minuti

DIFFICOLTÀ Media

Dispensa bresciana

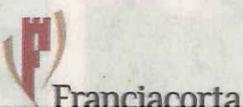
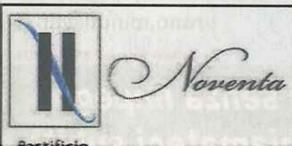
Pastificio Raviolificio Noventa



Pastificio Raviolificio Noventa
Rezzato (Bs),
Via IV Novembre, 35
Tel. 030.2792290
pastificionoventa@virgilio.it

Da più di 50 anni il Pastificio Noventa, nel cuore di Rezzato, rappresenta un equilibrio fra tradizione e innovazione. Nato come laboratorio artigianale di pasta fresca e ravioli, il pastificio offre oggi un percorso gastronomico che abbraccia i sapori della tradizione locale bresciana e delle aree limitrofe. Sono lontani gli anni in cui nonno Carlo lavorava la pasta a mano e miscelava ingredienti e idee, ma sembrano ancora riecheggiare i preziosi consigli che, dispensati prima al figlio Gianfranco, vengono custoditi nel laboratorio dalla terza generazione.

Il rispetto della tradizione non impedisce di sperimentare nuove ricette che soddisfino le richieste della clientela. A tal proposito, particolare attenzione è riservata alla selezione della materia prima, alla stagionalità dei prodotti, all'incessante ricerca di nuovi abbinamenti. Al fiore all'occhiello del Pastificio Noventa, il «Casoncello alla Bresciana» - conosciuto anche come «Casoncello della Festa» per il suo ricco ripieno di carne suina - si affianca la produzione degli ormai classici casoncelli al bagoss, alla zucca, al brasato, alle erbe, all'ortica. Ultimi nati in casa Noventa, i casoncelli all'Amatriciana, al cotechino di Montisola, al basilico e pinoli tosti e alla Bergamasca. Tutti fatti a mano. A questi, da alcuni anni si aggiungono i prodotti della gastronomia.



in collaborazione con



... dove la tradizione è di casa...

Rezzato (Bs) Via IV Novembre, 35
Tel. 0302792290