

# CUCINA & SAPORI

**IL PIATTO** «Trancio di luccio perca con carciofi»

**IL VINO** «Franciacorta Docg Saten Premier» Marzaghe



LO CHEF DELLA SETTIMANA

**Wanda Perotti**

Per tutti i gourmet d'Italia Wanda Perotti è «la signora del pesce di lago», la chef che più d'ogni altro ha saputo trarre piatti originali e saporiti da una materia prima generalmente poco amata. L'ha fatto in 35 anni di applicazione ai fornelli del Porto di Moniga (nelle salette riservate per la brutta stagione come sulla gratificante terrazza estiva bordo spiaggia) mettendo a frutto la ricchezza d'ispirazione della tradizione contadina delle sue origini mantovane e l'intelligente, mai dismessa frequentazione delle cucine di tanti maestri ed amici, a cominciare da quella di Mauro Uliassi. Nelle ultime stagioni alle sorprendenti e gustose creazioni a base di luccio, persico e coregone, si sono aggiunti anche piatti di carne e di pesce di mare, o l'intrigante mix di tanti elementi diversi, per una proposta ancor più completa e coinvolgente.

**RISTORANTE**

AL PORTO  
Via Porto, 29  
Moniga  
Tel. 0365.502069  
**Chiusura:** mercoledì  
www.trattoriaporto.com

LA RICETTA DI OGGI

**Luccio perca con carciofi**

**TEMPO** 45 minuti

**DIFFICOLTÀ** Facile

**PIATTO** Secondo

**INGREDIENTI** Per 4 persone: 4 tranci di luccio perca, 4 carciofi, lardo, 4 patate, 1 cipolla, prezzemolo, aglio, brodo, olio, sale, pepe, vino bianco, aceto balsamico.

**PROCEDIMENTO** Praticare due tagli al centro del trancio di pesce dalla parte della pelle, salare, pepare, un filo d'olio e qualche goccia di balsamico e lasciarli riposare. Pulire e tagliare a metà i carciofi; da un carciofo ricavare 4 spicchi e scottateli in acqua salata per 4 minuti. Freddarli e avvol-

gerli col lardo. Tagliare a piccoli pezzi cipolla e patate e farle cuocere in acqua salata, scolatele e conditele ancora calde con olio extravergine e pepe. I restanti carciofi tagliarli a fettine sottili e passarli con olio e aglio, salare e sfumare con vino bianco e brodo; tenerli al dente. Ungere il fondo di una padella antiaderente scaldarla bene e mettere i tranci dalla parte della pelle. Fatta la crosticina girarli e spruzzarli di vino bianco. Ricollocarli sul vassoio con la pelle rivolta verso l'alto e infornarli per 3 minuti a 200° con i carciofi che avete avvolto nel lardo. Servire.



IL VINO

**Franciacorta Saten Premier Marzaghe**

**IL VINO** Conciliante, suadente e straordinariamente penetrante, la spumeggiante cremosità lo rende un Franciacorta superbo, cortese ed elegante. Al naso denota sentori di frutta intagliati da accenni di vaniglia e nocciola. Molto equilibrato seppur dotato di carattere acuto e brillante. Vino da aperitivo, molto indicato per piatti a base di pesce.

**L'ABBINAMENTO** Sempre molto difficile l'accostamento ai carciofi, ma con questo vino cortese, suadente e cremoso è l'indicazione giusta.



**LA TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
7 gradi

**LA CANTINA** È una piccola azienda orientata alla qualità. I vigneti, nel cuore della Franciacorta con esposizione ideale, sono curati personalmente per ottenere vini di carattere e qualità superiori. La produzione riguarda i soli Franciacorta Brut, Saten, Brut Millesimato, Rosé e Dosaggio Zero.  
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](http://www.giornaledibrescia.it)

Le ricette, i prodotti, i vini d'abbinamento sono anche su [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it)

**Dessert**

**Pesche ripiene infiammate**

**INGREDIENTI** (per 6 persone)  
6 belle pesche mature.  
Uno sciroppo composto di 1/4 di litro di vino bianco, 100 gr. di zucchero e un pizzico di vaniglia.  
Un composto di panna montata e di amaretti schiacciati.  
Zucchero fine.  
2 bicchierini di Aurum e 1 bicchierino di brandy mescolati.

**PROCEDIMENTO** Mettere le pesche, spellate, in un casseruolo, bagnarle con lo sciroppo caldo e farle ammorbidire per qualche minuto a calore dolcissimo; sgocciolarle, dividerle in due, levare il nocciolo e un poco della polpa nell'interno, riempirle di panna e amaretti ridando loro la forma primitiva. Mettere le pesche sopra un piatto che regga il calore, cospargerle di zucchero fine, versare il liquore, già caldo, in un angolo del piatto, infiammarlo e col cucchiaino versarlo sulle pesche; servirle ancora in fiamme.

**TEMPO** 30 minuti

**DIFFICOLTÀ** Media

**Dispensa bresciana**

**Carne bovina da Remedello**



Azienda agricola Bertazzoli Piergiuseppe  
piazza Feltrinelli 6  
Remedello  
Tel. 339-4306690  
Partecipa a Campagna amica della Coldiretti

Limousine: razza bovina che, selezionata per essere idonea alla produzione di carne, è originaria della provincia di Limoges, in Francia, zona caratterizzata da un clima piuttosto duro, con estati calde e inverni rigidi. La razza ha però una notevole facilità di acclimatazione, per cui è allevata anche fuori dal paese di origine. Uno di questi allevamenti è a Remedello. Il titolare, Piergiuseppe Bertazzoli, ne ha una cinquantina di capi, che cresce con il cibo della sua azienda: fieno, mais, trinciato, un po' di grano, un po' di soia... Si varia, insomma, come si faceva una volta, prima dell'agricoltura intensiva. «Il nostro è un ciclo chiuso - spiega Piergiuseppe - Le fattrici partoriscono il vitello, che poi allevano colloro latte. Quando i vitelloni sono pronti, alcuni li vendiamo in Toscana, altri li facciamo macellare, per fare i pacchi famiglia». I pacchi famiglia: la specialità dell'azienda: «Non abbiamo uno spaccio: vendiamo solo pacchi su prenotazione. Da ogni capo si ricavano 12 pacchi uguali, che contengono ogni parte dell'animale, dal filetto alla carne per il lesso. Quando ho raccolto un numero sufficiente di prenotazioni, porto l'animale al macello e preparo i 12 pacchi, che poi consegno. Ho "rubato" l'idea dei pacchi in provincia di Parma. L'è sono già abituati a questa cosa, da noi un po' meno. Ma un po' alla volta...».  
[dispensabresciana@giornaledibrescia.it](mailto:dispensabresciana@giornaledibrescia.it)

in collaborazione con

