

CUCINA & SAPORI



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Michele Valotti

Vale la tecnica, merita attenzione ogni preparazione, ma per Michele Valotti al primo posto in ogni piatto c'è sempre e comunque la materia prima, gli ingredienti, i prodotti. Di più. Lo chef cerca di coinvolgere in questa consapevolezza anche il commensale che siede ad uno dei suoi tavoli, in aerea posizione panoramica a Brione, con sguardo aperto sulla Franciacorta. Così il menù non è solo un elenco di proposte, ma la citazione precisa, con indirizzo e numero di telefono, di tutte le aziende che producono la carne e le verdure, i pesci e formaggio necessari a realizzare le sue creazioni di schietta, personale, creativa rilettura della tradizione. L'obiettivo è duplice: la trasparenza della filiera e la diffusione al pubblico d'una conoscenza altrimenti assai circoscritta, dei nomi e dei volti di tanti meritevoli artigiani del gusto.

RISTORANTE

LA MADIA

Via Aquilini 5, Brione
Tel. 030.8940937

Aperto: la sera, festivi anche a pranzo (chiuso lunedì e martedì)

IL PIATTO «Malfatti di formaggio Tombea»

IL VINO «Franciacorta Brut Millesimato» Marzaghe

LA RICETTA DI OGGI

Malfatti di formaggio Tombea

TEMPO 30 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

PIATTO Primo

INGREDIENTI

Per 6 persone:
600 gr di Tombea,
300 gr di spinaci lessati e strizzati (freddi),
175 gr di farina,
3 uova

PROCEDIMENTO

La prima operazione, quella meno

semplice è procurarsi del Tombea. Quindi tritare il formaggio, aggiungere gli spinaci sminuzzati al coltello, le uova e la farina. Mescolare l'impasto in modo da renderlo omogeneo. Creare dei cilindri, poi dei bocconcini che, passati tra le mani, formeranno la classica forma ovoidale. Cuocere per pochi minuti in acqua bollente salata e ripassare in padella con un altro poco di Tombea e, a piacere, degli spinaci frullati. Servire con un poco di sedano tagliato fine.



IL VINO

Franciacorta Brut Millesimato Marzaghe

IL VINO Brut di pura sensibilità ottenuto dalle migliori uve delle migliori annate. La parziale fermentazione in barrique di rovere ed il lungo affinamento sui lieviti donano ad ogni bicchiere morbidezza e complessità sfocianti nel piacevole occhieggiare di vaniglia, mandorla e noce, uniti alla fragranza del pane appena sfornato. Esalta i sapori senza mai prevalere.

L'ABBINAMENTO Formaggio saporito e ricco di aroma, cerca un vino piuttosto strutturato, in questo caso la percentuale di Pinot Nero gioca un ruolo fondamentale, arricchendo l'aroma del vino di sfumature speziate e vegetali.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 gradi



LA CANTINA Marzaghe è una piccola azienda orientata alla qualità. I vigneti, con esposizione microclimatica ideale, sono curati personalmente per ottenere uve e 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

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

Dessert

Torta all'ananas

INGREDIENTI

150 gr di burro
180 gr di zucchero
2 uova
180 gr di farina
1/2 bustina di lievito per dolci
5/6 fette di ananas fresco o in scatola

PROCEDIMENTO

Ammorbidire il burro e lavorarne 110 gr con 140 gr di zucchero fino a renderlo spumoso e soffice. Unire le uova, la farina, il lievito e amalgamare bene. Ungere una tortiera con i bordi abbastanza alti e spolverizzarla con lo zucchero rimasto. Disporre sul fondo le fette di ananas e versare l'impasto. Cuocere in forno già caldo per 15 minuti a 170°C; poi abbassare a 150-160°C e cuocere per altri 45 minuti. Sfnare la torta e farla riposare 15 minuti prima di servire.

TEMPO 100 minuti

DIFFICOLTÀ Media

Dispensa bresciana

Le carni dei Picco



Az. agr. Picco
Spaccio Carni Redana
via Mazzini 52
Quinzanello di Dello
Tel. 030.9971456
giacomo.picco@alice.it
Vendita in azienda e partecipazione a Campagna amica

Si dice che con la pazienza i risultati arrivano, prima o poi. E si dice bene. Almeno nel caso dell'azienda agricola Picco - conduzione familiare di papà Giacomo coadiuvato dal figlio Giancarlo - che esprime il suo meglio nello spaccio carni Redana, in via Mazzini 52 a Quinzanello di Dello. I Picco sono stati tra i primi a cogliere le opportunità della vendita diretta, aprendo un punto vendita in azienda 24 anni fa. Prodotto di punta è la carne bovina di razza Limousine proveniente dall'allevamento che oggi conta una quarantina di capi. A spiccare tra la gamma di prodotti offerta - si va dalle bistecche al bollito, dal macinato scelto alle costate - sono le salamelle di Quinzanello certificate Deco, denominazione comunale atta a certificare e valorizzare i prodotti che appartengono alla tradizione di uno specifico paese e che vengono elaborati esclusivamente entro i suoi confini. L'azienda agricola Picco, inoltre, ha ottenuto quest'anno il premio Oscar Green per la sua filosofia fortemente orientata al Chilometro zero: parte della produzione aziendale arricchisce infatti i piatti di quasi mille studenti dell'istituto professionale agrario di Bargnano di Corzano e della scuola dell'infanzia di Mairano. dispensabresciana@giornaledibrescia.it

in collaborazione con

