

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Guancetta di storione, profumo di barbecue e cetriolo»
IL VINO «Franciacorta Brut Treha» Marzaghe



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Andrea Mainardi

Estro, entusiasmo e vitalità esorbitante al servizio d'una cucina originale e all'azzardo d'un ristorante con un solo tavolo. Questa intuizione di Andrea Mainardi, il giovane chef che propone a Brescia non tanto una nuova cucina, bensì una nuova formula di locale. Ovvero un ristorante dentro al ristorante (come il primo «Vissani» dentro al «Padrino» di Baschi) con la «rivoluzionaria» peculiarità d'un solo tavolo, dove coccolare da 2 a 10 persone, e la cucina non solo a vista ma aperta e dove si può stare con lo chef pure mentre prepara i piatti. Una scommessa vinta all'inizio grazie alla curiosità dei gourmet, conquistati poi da una «mano» avvertita (affinata dai Frosio, da Fasolato e da Marchesi) per preparazioni innovative ed insieme capaci di solleticare le papille della memoria.

RISTORANTE
 OFFICINA CUCINA
 c/o Monaci sotto le stelle
 Via San Zeno 119
 Brescia
 Tel. 333.3020033
Chiusura: mai
Aperto: solo su prenotazione

LA RICETTA DI OGGI

Guancetta di storione, profumo di barbecue e cetriolo

TEMPO 30 minuti

DIFFICOLTÀ Media

PIATTO Antipasto

INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone: 4 guancette di storione bianco (Agroittica di Calvisano), 12 "foglie" sottili di pancetta steccata, 40 gr salsa barbecue (ketchup di carote e aceto balsamico, sale affumicato), 1 pane di altamura affettato ed essiccato, cetriolo a fettine, olio extravergine, sale fino, pepe nero

PROCEDIMENTO

Pulire le guance, salarle, pepearle, «rollarle»

(passatemi il termine ma rende bene l'idea) nella pancetta e rosolarle perfettamente in poco olio. Stendere sul piatto una pennellata di ketchup «affumicato» (cuocere 2 carote in 500gr di acqua e 200 di zucchero, frullare, aggiustare con aceto balsamico e sale affumicato), adagiare la guancetta di storione sulla bruschetta di pane croccante e decorare con le lamelle di cetriolo. Importantissima è la temperatura di servizio: la guancetta per sviluppare al massimo la sua tenerezza dev'essere molto calda, quindi l'«arrostitura» va fatta al momento anche per non perdere l'effetto essenziale croccante.



IL VINO

Franciacorta Brut «Treha» Marzaghe

IL VINO Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012, propone per l'abbinamento questo Blanc de blancs prodotto con uve raccolte nel primo vigneto di proprietà dell'azienda con estensione di 3 ettari (ha) dal quale prende il nome: Treha. Elegantissimo con acidità ben bilanciata, ricco di tonalità fresche con echi di frutta e note floreali; sfumature di brioches e crosta di pane. Franciacorta da aperitivo e da tutto pasto.

L'ABBINAMENTO Vino di carattere con toni floreali fruttati che ben si sposano con questo piatto ricco ed articolato.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
 7-9 gradi

LA CANTINA È una piccola azienda orientata alla qualità. I vigneti, situati nel cuore della Franciacorta con esposizione microclimatica ideale, sono curati personalmente per ottenere uve e vini di carattere e qualità superiori. La produzione riguarda i soli Franciacorta Docg. 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

Confettura di sambuco e fior di latte

INGREDIENTI bacche di sambuco
 zucchero
 gelato artigianale al fior di latte

PROCEDIMENTO Una volta pulite e lavate le bacche, metterle in una padella d'acciaio con pochissima acqua, facendole cuocere per 20 minuti. In seguito passarle col passaverdure. Rimettere sul fuoco il succo ottenuto aggiungendo per ogni kg di succo 500 g di zucchero. Portare a ebollizione fino ad ottenere la densità desiderata. Servire con del gelato al fior di latte mantecato artigianale.

PREPARAZIONE DEL RISTORANTE «VIVIONE» DI BERZO DEMO

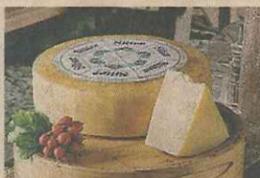
TEMPO 60 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

DAL LIBRO «ATLANTE DEL BUONGUSTAIO» EDITO DAL GIORNALE DI BRESCIA NELLA PRIMAVERA DEL 2009

Dispensa bresciana

Il Silter Camuno Sebino



È un prodotto Cissva. Lo potete trovare nei punti vendita del caseificio a Capo di Ponte, Iseo, Edolo e Pisogne www.cissva.it

Il Caseificio Sociale del Sebino e della Vallecamonica è stato fondato nel 1982. La cooperativa Cissva è nata con l'obiettivo di organizzare in modo più efficiente la tradizionale attività di raccolta e di trasformazione in prodotti caseari del latte proveniente dall'agricoltura della montagna, favorendo così l'integrazione del reddito delle famiglie contadine oltre al mantenimento dell'economia agricola montana, tanto importante per le valli bresciane sia dal punto di vista ambientale che turistico.

Oggi parliamo del Silter, il formaggio più rappresentativo della valle. È un formaggio semigrasso a pasta semicotta dalla crosta dura e consistente. Può diventare un formaggio da fine pasto di grande impatto gustativo, ma si adatta anche a piatti più semplici. Il Silter si propone sul mercato nelle due tipologie: con stagionatura più breve e gusto tenero e stagionato. Più è lunga la stagionatura più il formaggio ha aromi e sapori più intensi. Superlativo è quello estivo, stagione in cui le vacche sono sui pascoli alpini. Negli spacci di Cissva trovate i prodotti del caseificio, ma anche tanti prodotti tipici della Valle Camonica. dispensabresciana@giornaledibrescia.it

in collaborazione con

