

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Rombo con carciofi e cipolle appassite»
IL VINO Franciacorta Brut Millesimato 2007 «Marzaghe»

LA RICETTA DI OGGI

Rombo con carciofi e cipolle appassite

TEMPO 50 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

PIATTO Secondo

INGREDIENTI

Un rombo di almeno 1 kg filettato, privato della pelle e tagliato in otto falde, 280 g di cipolle bianche tagliate a grosse falde e poi separate, quattro carciofi puliti a cuore, tagliati a fette di 3/4 millimetri, olio extra vergine ligure, sale, pepe, aceto balsamico invecchiato.

PROCEDIMENTO

Stufare le cipolle dolcemente con poco olio e sale fin-

ché diventano morbide. Stesso procedimento per i carciofi, ma con fiamma viva affinché risultino lievemente croccanti. Arrostire il rombo, salato e pepato in una padella antiaderente. Mettere in ogni piatto uno stampino con le cipolle ben calde i carciofi ed infine il rombo servire con fili di aceto balsamico.



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Alvaro Cerri

Prima la scuola di macelleria ed il diploma al Calini, poi la facoltà di Matematica alla Cattolica e infine la folgorazione per la cucina sulla via della Francia. L'approdo ai fornelli di Alvaro Cerri potrebbe ispirare un romanzo: figlio d'una dinastia di ristoratori, studiava matematica e sognava la vita bohémien del pittore (e sue pregevoli opere adornano in effetti le pareti del ristorante), ma gli incroci insondabili della vita - nel 1986 dopo una vacanza-studio in un ristorante francese - l'hanno portato in cucina alla Casa di Bedizzole. Qui ha iniziato - insieme alla moglie Mirto, perfetta padrona di casa e valente sommelier - sfruttando poi ogni anno le vacanze per «stage» da veri maestri come Godio, Santin, Blanc e Ducasse. Con loro ha affinato la sua arte che oggi trova piena espressione nell'albergo che gestisce a Vallio.

RISTORANTE

IL MIRTO DELL'HOTEL
 PARCO DELLA FONTE
 Via Sopranico 10-12
 Vallio Terme
 Tel. 0365.370032
Chiusura: domenica sera e lunedì

IL VINO

Franciacorta Brut Mill. 2007 Marzaghe

IL VINO Brut millesimato Franciacorta di pura sensibilità ottenuto dalle migliori uve delle migliori annate. La parziale fermentazione in barrique 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 e per questa ragione lo consiglia il nostro Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012. Per quest'abbinamento decisivi la freschezza e la rotondità dai profumi mediterranei che, uniti alla complessità del bicchiere, armonizzano al meglio ogni boccone.

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
 7-9 gradi



LA CANTINA Marzaghe 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
 Telefono 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

Arance rosse al carminio

INGREDIENTI (per 6 persone) 6 arance, 3 dl di panna montata e zuccherata, colorata con una goccia di carminio. Per la gelatina: 8 gr. di gelatina in fogli e tre cucchiaini di zucchero.

PROCEDIMENTO Tagliare le arance orizzontalmente a 3/4 di altezza e estrarre con cura la polpa, in modo da non sciupare la scorza. Con la polpa così ottenuta preparare 3 decilitri di gelatina; estrarre il succo dalla polpa e filtrarlo per eliminarne semi e pellicine. Trasferirlo in un tegame, unirvi lo zucchero e farlo sciogliere a fuoco dolce mescolando, senza portare il liquido ad ebollizione. Ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda, quindi strizzarli e aggiungerli nel tegame tolto dal fuoco facendoli sciogliere. Con 1 dl. e 1/2 di gelatina, riempire le arance a metà e tenerle in luogo freddo. Mescolare il resto della gelatina con la panna montata, metterla in una tasca di tela grezza munita di una bocchetta di metallo scannellato e finire di riempire le arance in maniera che la crema prenda una forma a cono. Allinearle in un piatto di servizio rotondo, ricoperto da uno strato di ghiaccio tritato e servire.

TEMPO 50 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

Dispensa bresciana

Le confetture di Paolo



Gas di Maifreda Paolo
 Via Pontenoce 2/A
 25050 Sellero
 Cell. 346.5412390
paulmai@vodafone.it
 Partecipa a Campagna Amica di Coldiretti in città

Il miele e i suoi derivati, attività da cui l'azienda è partita e che porta avanti con orgoglio. Ma alla quale ha aggiunto negli anni, segnatamente dal 2000, la coltivazione di frutta - mele, pere, piccoli frutti (more, mirtilli, lamponi, ribes e fragole) e drupacee - e l'allevamento di capre autoctone e pecore di Corteno. L'azienda agricola Gas di Paolo Maifreda, che conduce l'attività con la collaborazione del papà, può quindi offrire una gamma di prodotti che va dalle confetture - 17 tipi - ai succhi di frutta e all'aceto di mele passando per i formaggi di capra, venduti direttamente in azienda e ogni sabato mattina al mercato di Campagna Amica in città, nel cortile della sede Coldiretti di via San Zenone. I frutteti - 2 ettari complessivi - si estendono parte nel Comune di Sellero e parte a Capo di Ponte, ove sono ospitate, a 800 metri d'altitudine, le coltivazioni di piccoli frutti. Che crescono in assenza di qualsiasi trattamento chimico: per le mele, per esempio, viene utilizzato il solo solfato di rame, mentre i piccoli frutti beneficiano dell'esclusiva azione dell'acqua. Quanto alla trasformazione, le confetture vedono soltanto l'aggiunta di zucchero e limone, elementi che garantiscono la conservazione del principio attivo naturale. dispensabresciana@giornaledibrescia.it