

AVANZI

d'autore

di Morello Pecchioli

Forse siamo ancora in tempo ad impedire un delitto. Quello che vede tanti cibi buoni e alimenti di qualità rimasti dai cenoni di Natale e di Capodanno passare direttamente dal frigorifero al cassonetto con la sacrala scusa che sono «avanzi». Le statistiche dicono che viene buttato via il 20 per cento circa degli acquisti alimentari fatti per le feste e rimasti nelle pentole o sui vassoi. Preparati, ma non serviti. Riposti in un primo momento in frigo avvolti nel domopac o in pellicole di cellophane, finiscono tra le immondizie mezzi salmoni o branzini, risotti o tortellini cucinati in sovrabbondanza, quarti di cotechini o zamponi, pezzi di manzo, di pollo o di capponne, fette di pandoro o di panettone. Tutte cose buone, ma "colpevoli" di essere sopravvissute alla festa.

E pensare che con gli avanzi si fanno piatti straordinari. Lo assicurano sia i grandi della cucina italiana scritta (Olindo Guerrini, "L'arte di utilizzare gli avanzi"; Paolo Massobrio, "Avanzi d'autore") che i grandi tra i fornelli. Gli ingredienti? Tutto quello che è rimasto in frigorifero. Il procedimento? La fantasia. Abbiamo chiesto ad alcuni di loro, Giancarlo Perbellini, due stelle Michelin a Isola Rizza,

Giorgio Gioco, maestro dei "12 Apostoli", Antonio e Nadia Santini, "Dal Pescatore" a Caneto sull'Oglio, tre stelle, cosa pensano degli avanzi e qualche ricetta. «La storia ci insegna», esordisce Perbellini, «che con l'avanzo della polenta si fa un dolce strepitoso, il *fugassin*. Con un po' di fantasia si recupera tantissimo. Col risotto pronto, per esempio, si fanno cannelloni stupendi, basta frullare e fare la farcia. E con la

carne avanzata si possono fare meravigliose paste farcite: ravioli, tortellini, cannelloni. Il pesce cotto-crostacei, salmone, branzino, è più facile da recuperare, in insalate con la maionese. Altri consigli? Tre: non esagerare al momento dell'acquisto, non eccedere ai fornelli, per recuperare il crudo, e comperare cibi di stagione. Fragole o asparagi a dicembre dopo due giorni sono andati».

Per Giorgio Gioco

butta via i cibi avanzati, non serviti cioè nei piatti, commette sacrilegio: «Gli avanzi sono la prima economia domestica», afferma. «Ci vuole poco per recuperarli. E rimasto del manzo? Si tagli a fette, s'adagi in una padella di ferro arroventata, con olio, aglio e prezzemolo ed ecco un piatto straordinario: il manzo *fasana*. Si vuole elaborarlo un po' di più? Si dispongono le fette accavallate in un piatto e nella stessa padella di prima si cuociono a lungo patate tagliate alla julienne: da leccarsi i baffi. Non abbiamo consumato tutto il risotto? Si faccia una bella crostata di riso. In una padella arroventata, umettata d'olio, si mette il risotto avanzato, qualsiasi sia il condimento usato, e si appiattisce bene con una paletta. Si lascia cuocere, che faccia la crosticina sotto. Poi si gira: altra crostina. Servire questo riso condito di formaggio. Diventa nuovo, nuovi sono i sapori. E squisito perché croccante. Lo facevano i ristoranti più in di Milano, spadellato dopo teatro».

Anche per Antonio Santini il primo risparmio si fa in bottega e tra i fornelli. E poi fantasia e cultura. «I ricettari delle nonne e quelli della cucina regionale forniscono molte indicazioni sul riutilizzo degli avanzi. Se il giorno dopo la festa non abbiamo più voglia di capponne o gallina bollite e rimasti a metà reinventiamoli. Una ricetta? Suggeriamo quella di Bartolomeo Stefani che fu cuoco alla corte dei Gonzaga e pubblicò nel 1662 "L'arte di ben cucinare": l'insalata di capponne. Si sfiletta il capponne avanzato, petto o coscia, un filo d'olio, un po' di cedro o di limone candito, uva sultamina, pepe e sale quanto basta. Noi ci aggiungiamo un filo d'aceto balsamico. Si serve freddo, non da frigo, con vialone nano pilaff arricchito di verdure. Un piatto unico, da provare».

Le ricette di Gioco e di Perbellini

La Zuppa scaligera (Giorgio Gioco)

Ingredienti: sedano, rapa, carota, cipolla, pomodoro pelati; le carni rimaste dalle feste: manzo, vitello, capponne, pane raffermo, grana grattugiato, noce moscata, vino Soave, sale, pepe, olio, burro, brodo. Procedimento: tagliare tutte le verdure a julienne; fondere il burro in una casseruola, riscaldare l'olio, soffriggere le verdure, aggiungere il pomodoro, condire con sale e pepe; rosolare bene le carni, aggiungerle nel soffritto, bagnare con il vino bianco, cuocere a fuoco lento e indiretto per oltre due ore; affettare il pane, tostare al forno; togliere le carni, disossare, tagliare tutto a filetti e aggiungere alle verdure; disporre su una placca da forno con un po' d'olio d'oliva, le fette di pane tostato; sopra il pane mettere le verdure e la carne, spolverare bene col parmigiano grattugiato aromatizzato con noce moscata; continuare così fino all'esaurimento degli ingredienti; finire l'ultimo strato con le fette di pane e un velo di salsa di pomodoro; bagnare con il sugo di cottura; infornare a 180° per 15 minuti; servire nella fondina; completare con brodo bollente e parmigiano grattugiato.

Ravioli farciti di pane raffermo e cotechino in vellutata di lenticchie e profumo d'arancia (Giancarlo Perbellini)

Ingredienti per 4 persone: cotechino cotto gr 200; pane raffermo senza crosta 100; latte quanto basta; noce moscata q.b.; Parmigiano grattugiato q.b.; lenticchie in umido gr 150; olio extravergine d'oliva gr 60; brodo di pollo (o di carne); arancia, erba cipollina, burro q.b.; sale, pepe, aceto balsamico. Per la pasta: farina "00" gr 400; 2 uova; 6 tuorli; sale q.b.

Ammollare il pane raffermo nel latte, quindi impastarlo con il cotechino tagliato a dadi. Sistemare di sapore con sale, pepe, noce moscata e parmigiano grattugiato. Preparare dei ravioli di media grandezza. Riscaldare le lenticchie in umido col brodo di pollo e montarle con un mixer all'olio extravergine d'oliva, sale, pepe e qualche goccia di aceto balsamico, fino ad ottenere un composto cremoso. Mettere questa crema sul piatto, lessare i ravioli in abbondante acqua salata, napparli in una padella con una noce di burro e poco brodo, disporli sulla crema di lenticchie. Guarnire con un filo d'extravergine, una leggera grattugiata di buccia d'arancia e un trito di erba cipollina.

Fotoservizio di Luigi Pecora

Pagina a cura di
MORELLO PECCHIOLI
morello.pecchioli@arena.it

La pace si è fermata a Eboli. In tavola

La pace è servita in tavola. Tre chef provenienti da tre paesi del Medio Oriente martoriati da guerre, odii, attentati, vendette, Israele, Libano, Palestina, e un quarto italiano hanno dato vita a Eboli, in provincia di Salerno, ad uno straordinario evento che ha unito due temi solo apparentemente distanti: la cucina e la pace. Gli chef sono stati gli autori e interpreti di un menù che ha dato spazio in particolare alle erbe aromatiche, quelle dei diversi territori di origine, usate sulla scorta delle conoscenze scientifiche della celeberrima Scuola medica salernitana. Come simbolo

della tavola di pace, incontro inserito nell'evento «I barbari del Sud» svoltosi a Eboli, è stato scelto un fiore versatile che diventa prezioso condimento a tavola: lo zafferano.

A sceglierlo sono stati 40 giornalisti internazionali (tra essi gli italiani Lamberto Sposini, già direttore del Tg5 Gusto, e Marco Sabellico di Rai Sat Gambero Rosso). Lo zafferano è stato scelto per la serenità e la pace spirituale che suggerisce. La "Tavola di pace" si è tenuta nel suggestivo chiostro del convento di San Francesco di Eboli, ha visto come protagonisti, Kevoork Alemlian presidente dell'Associazione Chef for peace, Ibrahim Abu Seir prove-

niente della Palestina, Nabil Ahou dal Libano, Yossi El Ad da Israele e Domenico Vicinanza, del ristorante il Papa-vero di Eboli, in rappresentanza dell'Italia. La scelta della nazionalità dei cuochi è stata dettata dalla leggenda secondo cui la Scuola medica salernitana sarebbe stata fondata in seguito all'incontro di quattro monaci di diversa provenienza geografica, culturale e religiosa. Le civiltà della tavola, quelle stesse civiltà che all'inizio del secondo millennio si integrarono per proporre al mondo il primo grande esempio di multiculturalismo, in cui diverse culture accomunarono le conoscenze scientifiche del tempo: così nacque la

Scuola medica salernitana.

Ecco i piatti firmati dai quattro chef. Ha aperto la cena un soffiato di ricotta con pomodori secchi e crema di zucchini, anche coreograficamente ed organoletticamente vicino ai colori e ai sapori italiani. A seguire, lenticchie verdi su coste di bieta, un piatto povero della tradizione libanese in cui predominava gradevolmente il cumino; polenta verde con pomodori confit; fusello di pollo e costole d'agnello con fichi, dai predominanti sapori arabi e poi acqua di rose con champagne, il "dolce della pace" a base di frutta secca e frutti di bosco. A conclusione un profumo e caldo tè alla menta. (e.z.)

Bardolino a 3 stelle

Cancale, cittadina della Bretagna a pochi chilometri da Saint Malò e dal maestoso Mont-Saint-Michel, è la regina delle ostriche. La bontà dei molluschi che si allevano nel suo mare l'ha resa famosa in tutto mondo. I re francesi ne andavano talmente pazzi che Francesco I, nel 1545, accordò a Cancale il titolo di "città". In questa capitale mondiale delle ostriche c'è una perla di ristorante: Les Maisons De Bricourt, tre stelle Michelin. Qui Jane e Olivier Boellinger preparano piatti da andar giù di testa.

La premessa era necessaria per mettere la giusta cornice alla *carte des vins* del locale, carta degna del regale Les Maisons De Bricourt. La *carte*, champagne a parte, elenca 150 vini bianchi da tutte le regioni francesi e una cinquantina di vini rossi, anche questi quasi tutti Bordeaux o Bourgogne. È una carta decisamente nazionalista. Bastano sei dita per contare i vini stranieri: tre *blancs* e tre *rouges*. Tra i rossi c'è l'unico vino italiano ammesso alla corte dei Boellinger, l'unico ritenuto degno di sposare le ostriche della Bretagna: il Bardolino Superiore Docg 2004 dell'azienda agricola Corte Gardoni, Valeggio.

Il Bardolino, "firmato" da Gianni Piccoli, si presenta con grande pulizia di profumi e aromi e con una grande bevibilità. Il vestito "è di un bel rosso rubino con tonalità che sfumano nell'amaranto. Al naso sale, intenso il fiore e la frutta

matura. È sull'eleza più che bardolina borche

un vino che gioca ganza e sulla finezza sulla potenza. Un no "francese" di scuogognona, un vino unisce una piacevolissima bevibilità alla caratteristiche fruttate del Bardolino. «Un Bardolino», sottolinea Angelo Peretti nella guida "Metti in tavola i grandi Veneti", «che "pinoteggia", che ricorda la succosità di certe bottiglie di Borgogna. È vero, là si usa pinot nero, qui ci sono corvina, rondinella, molinara».

Non stupisce, insomma, che un ristorante francese e che ristorante, lo abbia messo in carta. Il Superiore di Corte Gardoni diventa anche un punto di riferimento per la produzione del Bardolino. È un vino snello e nervoso, ma sempre nelle vesti dell'eleganza, che esalta il piccolo frutto: la ciliegia, la fragola, il lampono, il frutto di bosco. (m.p.)

Sfogliatine al recioto

Fresca, croccante, color vinaccia con una bella copertura di zucchero dolce: è la Sfogliatina al Recioto, l'ultimo dolce scaglierò che si è affacciato al panorama dolciario veronese. La Sfogliatina al Recioto, nata da un'idea di Massimo Miozzi, patron della pasticceria Rossini in via Mamei, è figlia del Gruppo pasticceri di Verona (18 le pasticcerie consociate) e del Palio del Recioto di Negrar. È così che dalla squisita unione di due eccellenze veronesi, le sfogliatine e il recioto, nasce questa nuova bontà, un dolce realizzato con i migliori ingredienti del territorio: farina, burro, recioto, zucchero e sale, e nato per essere servito nel tipico rito del pranzo italiano.

Per gustare a pieno le sfiziose sfogliatine, ovvia-

mente, va abbinato il vino rappresentativo della Valpolicella: il Recioto. La sfogliatina al recioto, allo scorso Palio, è stata insignita del titolo di dolce ufficiale del Palio. Oltre ad essere una golosa novità, le Sfogliatine al Recioto rappresentano una preziosa opportunità, per le cantine vinicole, di valorizzare l'unicità del territorio veronese verso la clientela internazionale durante occasioni come il Vinitaly.

La speciale confezione che racchiude le Sfogliatine permette di conservare a lungo tutto il sapore di questo dolce e rende possibile la spedizione del prodotto a lungo raggio.

Informazioni nel sito: www.sfogliatinealrecioto.it

