

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

Capriolo, daino e cinghiale per la lezione di Maffioli

Il 31 gennaio in **Cast** la serata promossa con Iab Roda dedicata a carni e selvaggina

Partecipare

■ Capriolo, daino, cinghiale. Seconda lezione di Chef per una Notte e secondo ingrediente: la carne, che per la precisione sarà selvaggina. Lunedì 31 gennaio alle 20 nell'aula magna di Cast Alimenti risale in cattedra lo chef Beppe Maffioli, e lo fa con un menù che gioca con consistenze e temperature diverse. E con i prodotti della macelleria Iab Roda Spa di via Orzinuovi a Brescia, partner della nostra iniziativa.

Tre le portate che lo chef del ristorante Carlo Magno di Collebeato preparerà davanti agli occhi dei fortunati cuochi amatoriali che parteciperanno alla

lezione (ricordiamo che per iscriversi, gratuitamente, è necessario essere registrati sul portale gusto.giornaledibrescia.it dopo aver caricato sul sito almeno una ricetta della categoria della lezione).

La proposta. «La prima portata sarà a base di capriolo - annuncia Maffioli, che rivela alcuni degli ingredienti del suo menù - con burrata, arancio e bottarga di caviale. La dolcezza della carne sarà stemperata dall'aromaticità dell'arancia e dalla sapidità della burrata».

A seguire lo chef proporrà un lombetto di daino con riduzione di mirtillo, crema di zuc-

ca e rafano. «Il filetto sarà servito a una temperatura di 54 gradi al cuore - precisa - e sarà accompagnato dalla dolcezza del mirtillo e della zucca, e dal gusto pungente della purea di rafano». L'ultimo piatto, infine, avrà come protagonista il cinghiale, cotto a bassa temperatura, con scalogno e arancio.

«La carne è sicuramente meno richiesta e cucinata di un tempo - racconta chef Maffioli -, in favore di piatti a base di pesce o vegetariani. Nel menù del mio ristorante propongo comunque diverse ricette, in base alla stagionalità: d'estate soprattutto carni bianche o manzi giovani, mentre d'inverno selvaggina, appunto, che è apprezzata tantissimo dai miei clienti». E sicuramente così sarà anche per i cuochi appassionati che seguono la nostra rassegna, e che presto avranno l'opportunità di vedere Beppe Maffioli destreggiarsi tra i fornelli.

«Non è come cucinare un filetto di manzo - avverte lo chef del Carlo Magno, che durante le feste ha raccolto tanti clienti affezionati dopo le chiusure dello scorso anno -. La selvaggina è difficile da trattare. Innanzitutto, bisogna riconoscere se l'animale è maschio o femmina: il primo avrà la carne più coriacea, mentre la seconda più dolce.

Un'altra grande differenza

nella lavorazione la fa l'età dell'animale. Infine, è bene sezionare la bestia e sapere che ogni taglio ha delle caratteristiche diverse e richiede cotture differenti: alcuni sono più adatti per tartare o carpacci, altri per cotture rosate e medie, e altri ancora per salmi e stufati».

Materia prima. Parlando di carne, e soprattutto con la selvaggina, un procedimento fondamentale è la frolatura. «In passato queste carni avevano gusti molto più aggressivi - ricorda lo chef -, come del resto ancora oggi nel Nord Europa. Da noi invece ora si utilizzano aromi per attenuare il gusto forte di selvatico».

«Da non dimenticare infine - avverte Maffioli - che è molto diverso lavorare la carne di una bestia allevata, che possiamo definire più standard, rispetto a quella di una cacciata. In questo caso, infatti, ogni animale è differente dai suoi simili: ad esempio uno può bere più o meno acqua di un altro, quindi la carne sarà sempre diversa. In ogni caso, chi non ha troppa dimestichezza con la selvaggina può farsi consigliare nei tagli e nei metodi di cottura dal suo venditore o macellaio di fiducia».

Oppure può seguire la lezione di chef Maffioli del 31 gennaio, che sarà trasmessa anche in diretta streaming sul sito del Giornale di Brescia.

Non resta che mettersi ai fornelli e candidarsi per uno dei pochissimi posti in sala. //

FRANCESCA ROMAN

Proposte per seguire la stagionalità: bianche e manzi giovani in estate e cacciagione in inverno

PER PREPARARSI

Dove come e quando.

La prossima lezione di Chef è prevista il 31 gennaio nell'aula magna di **Cast** Alimenti nel pieno rispetto delle norme sanitarie che via via dovessero entrare in vigore ma sarà comunque trasmessa anche in streaming su giornaledibrescia.it

Iscrizioni.

Prima di candidarsi è necessario essere iscritti al portale gusto.giornaledibrescia.it ed aver caricato almeno una ricetta nella sezione cui la lezione è abbinata: in questo caso le carni. I posti sono limitati ed è dunque necessario affrettarsi. Verranno privilegiate le prime partecipazioni.



Streaming. Le lezioni sono riprese in diretta e trasmesse anche sul sito www.giornaledibrescia.it

Lo Chef. Beppe Maffioli guiderà la lezione



Materia prima. Al centro della lezione le carni



Norme. Distanziamento e mascherine nell'aula magna di **Cast**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1446176

Chef
per una NOTTE

IN COLLABORAZIONE CON

coop Lombardia
BRESCIA MERCATI
BRESCIA
COLDIRETTI BRESCIA
Fonte Alpina MANIVA
EasyLife
CAST ALIMENTI
STOCCHETTI
LAB
MONTEVERDE
ARTEBIANCA FOOD SPECIALIST

SCOPRI DI PIÙ SU
GUSTO.GIORNALEDIBRESCIA.IT

LE NOSTRE INIZIATIVE: CHEF PER UNA NOTTE

RICETTE IN GARA PER LE CARNI

di Cinzia Belotti

Lonza ai sapori dell'autunno

Ingredienti per 8 persone.

1 kg di lonza di maiale
10 fette di pancetta 3mm
10 fette di fontina
20-30 castagne bollite e sbucciate
3 bicchieri di latte
Olio evo q.b.
Salvia q.b.
Rosmarino q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

Tempo di preparazione.

2 ore e 30 minuti

Preparazione.

Incidere 1 kg di lonza in circa 12 fette lasciandole attaccate alla base.

Farcire tra una fetta e l'altra con 1 fetta di pancetta e 1 fetta di fontina.

Adagiare la lonza farcita in una teglia da forno precedentemente unta con 2-3 cucchiaini di olio evo.

Cospargere di sale, salvia e rosmarino.

Aggiungere circa 3 bicchieri di latte sopra e intorno alla lonza. Immergere infine le castagne bollite e sbucciate.

Infornare in forno statico preriscaldato a 150°C per circa 2h di cottura lenta.

Controllare a fine cottura che la carne sia tenera e ben cotta all'interno, ma ben croccante sopra. Se serve aumentare la



La proposta. La creazione che Cinzia ha sottoposto alla giuria

temperatura a 180°C per qualche minuto a fine cottura. Estrarre la teglia e ultimare il taglio delle fette.

Impiattare le singole fette e cospargerle del sughetto che si è formato nella teglia.

Servire con polenta, zucca e patate.

Il commento della giuria

È la tradizione a ispirare la gran parte delle preparazioni del lungo periodo di festa tra la vigilia di Natale e l'Epifania. Anche per questa ragione segnaliamo oggi la ricetta inviata a Chef per una notte da cinziabm73 che si inserisce tra i grandi classici della carne cotta nel latte. La materia prima è la lonza di maiale, il muscolo del carrè tra i più magri del suino che peraltro di suo, contrariamente a quanto si crede, ha molti altri tagli senza grasso. Il rischio in una

semplice cottura arrosto sarebbe di ritrovarsi con una carne troppo asciutta e stoppacciosa, ma la nostra lettrice a scelto di garantire al suo piatto la giusta succulenta sia inserendo una fettina di saporita e grassa pancetta, sia l'umidità e il contrappunto di dolcezza del latte. Se si vuole la cremina che si forma in cottura potrebbe anche essere arricchita da qualche spezia o dalle erbe aromatiche. Così come in luogo della lonza analoga cottura e preparazione potrebbe essere sfruttata per altre carni bianche, ampliando il ventaglio delle opportunità in cucina: dal pollo al vitello, dall'agnello, al capretto e al coniglio. Una ricetta che la nostra utente propone per l'autunno ma che resta attuale anche ora quando le castagne ancora si trovano sui banchi.