

EMOZIONI DEL GUSTO

CREATIVITÀ, TRADIZIONE ED INNOVAZIONE
DIECI SALUMI ITALIANI, DIECI MAESTRI DI CUCINA, DIECI RICETTE



a cura di
Istituto Valorizzazione Salumi Italiani
Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

EMOZIONI DEL GUSTO

CREATIVITÀ, TRADIZIONE ED INNOVAZIONE
DIECI SALUMI ITALIANI, DIECI MAESTRI DI CUCINA, DIECI RICETTE

Indice

INTRODUZIONE

Il Progetto "Emozioni del Gusto"	4
Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto	5
Territorio e Tipicità	7

RICETTARIO

SALVATORE AVALLONE	8
Il Salame	9
Bottoni ripieni di ricotta e salame, salsa di asparagi e cannolicchi	10

CESARE BATTISTI	12
Lo Speck	13
Filetto di maiale porchettato, speck, misticanza e susine	14

RENATO BOSCO	16
Il Prosciutto crudo	17
Pizza Crunch al Prosciutto Crudo	18

CRISTINA BOWERMAN	20
La Bresaola	21
Risotto burro, alici, bresaola e arancia	22

ANTONELLO COLONNA	24
La Mortadella	25
Carbomortadella	26

ARCANGELO DANDINI	28
Il Prosciutto cotto	29
Polpo Verace arrostito, parmigiano e prosciutto cotto	30

DAVIDE DEL DUCA	32
La Coppa	33
Coppa, ostrica, salicornia e pomodoro	34

SOLAIKA MARROCCO	36
Il Culatello	37
Fusillone freddo, fichi, caprino e culatello	38

MARTA SCALABRINI	40
Il Cotechino	41
Cotechino croccante, zabaione al lambrusco e mele	42

DANIELE USAI	44
Il Guanciale	45
Triglia in carrozza, guanciale, misticanza aromatica, aioli al limone	46

NOTE

Credits	50
---------	----

IL PROGETTO

EMOZIONI DEL GUSTO

Un'idea dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani realizzata in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

Dieci ingredienti per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto, un progetto con il principale intento di fare interpretare i nostri prodotti in modo *gourmet* e trasmettere a tutti i consumatori una nuova chiave di lettura, accessibile, fresca, originale e condividere la possibilità di realizzare tutte le preparazioni nelle proprie cucine.

Abbiamo affidato ad abili professionisti i nostri migliori salumi, sfidandoli a realizzare i piatti della tradizione italiana attraverso interpretazioni moderne e gustose.

Un omaggio al nostro Paese, ai territori in cui abili produttori hanno dato vita al nostro patrimonio agroalimentare, amato in tutto il mondo.

Valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana è un compito arduo ed una sfida avvincente; lo facciamo giorno dopo giorno, nella convinzione che sia utile e necessario per ogni consumatore avere tutte le informazioni per orientarsi nella scelta del prodotto migliore.

L'identità culturale della ricca tradizione alimentare italiana rende i salumi protagonisti di un esperimento straordinario, che valorizza i preziosi ingredienti per creare un legame unico tra i veri sapori, le emozioni e le persone.

CHI SIAMO



ISTITUTO VALORIZZAZIONE SALUMI ITALIANI

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani è un consorzio volontario senza fini di lucro, nato nel 1985 per diffondere la conoscenza degli aspetti produttivi, economici, nutrizionali e culturali dei salumi promuovendo un patrimonio alimentare unico al mondo. Tante le iniziative realizzate da IVSI in Italia: ricerche di mercato, analisi sui prodotti, seminari, degustazioni, eventi, pubblicazioni. Numerosi i programmi promozionali sviluppati all'estero: Germania, Francia, Inghilterra, Svezia, Finlandia, Belgio, Russia, Brasile, Stati Uniti, Canada, Corea del Sud, Hong Kong, Taiwan e Giappone.

Nel 2005 IVSI ha ideato il concept *SalumiAmo®*, un nuovo modo di intendere l'aperitivo che diventa un'esperienza sensoriale e culturale. Oltre al momento conviviale, infatti, centrali sono le informazioni sui salumi italiani, che vengono così degustati in modo piacevole e consapevole.

L'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani ha creato anche il *Manifesto IVSI* che raccoglie i valori identificativi delle aziende produttrici di salumi, sintetizzati in: *storia e tradizione, informazione e cultura, qualità e sostenibilità, legame con il territorio, stile di vita italiano, gioco di squadra e orientamento al futuro*. Sette valori che testimoniano l'impegno delle aziende a favore dei consumatori.



ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO

L'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto è una realtà senza scopo di lucro che riunisce l'eccellenza della ristorazione italiana in un'unica realtà aggregativa, con l'obiettivo di fare sistema per valorizzare il patrimonio culturale agroalimentare ed enogastronomico nazionale.

Siamo cuochi, ristoratori, pizzaioli, sommelier, persone di sala, pasticceri e gelatieri: professionisti che attraverso il proprio mestiere promuovono l'identità e la cultura della cucina italiana, in Italia e nel mondo. Viviamo non solo nelle cucine o nei ristoranti ma viaggiamo ed esploriamo, apprendendo, condividendo e restituendo l'esperienza vissuta attraverso l'interpretazione.

La cucina è la sintesi perfetta del gusto italiano perché fonde tradizione, storia, territorio ma anche meta di terre lontane il cui ritorno è arricchito dalla conoscenza.

Divulgare il valore della cucina favorisce anche i settori di cultura e turismo, e funge da volano al settore agroalimentare attraverso modi nuovi di qualificare le eccellenze del nostro territorio.

Rafforzare l'identità enogastronomica italiana significa per noi sostenere gli scambi e le relazioni di chi opera nella ristorazione in Italia e all'estero, trasmettere il rispetto per il cibo, evitare gli sprechi e promuovere la sostenibilità ambientale.

Rappresentare in tutto il mondo il concetto italiano di gusto è un compito per niente facile, proprio per questo la nostra missione nasce dalla consapevolezza che raccontare e valorizzare significa contribuire allo sviluppo del Paese.



STORIA E LUOGHI

TERRITORIO E TIPICIÀ

Unici per storia e tradizione, espressione della cultura del territorio, i salumi appartengono al patrimonio alimentare italiano più antico che risale all'epoca romana. Con il passare dei secoli i salumi sono diventati sempre più importanti e la realtà artigianale dei norcini si è progressivamente evoluta in un'industria salumiera attenta alla cultura da cui deriva ma capace di innovare per ottenere standard qualitativi sempre più elevati e attenti alla sostenibilità.

Anche l'Europa riconosce la nostra tradizione e qualità assegnando i marchi DOP e IGP a ben 43 (dato 2019) salumi italiani, circa un quarto del totale dei prodotti tipici europei a base di carne.

In particolare, la Denominazione di Origine Protetta (DOP) identifica un prodotto la cui origine, trasformazione ed elaborazione ha luogo in un ambito geografico delimitato nel rispetto di una ben definita ricetta tradizionale.

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) indica un prodotto le cui qualità, ricetta e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica, e di cui almeno una fase tra produzione, lavorazione e trasformazione avvenga in tale area delimitata.

Oltre ad essere i più premiati in Europa i salumi italiani hanno un altro primato, sono i più esportati al mondo!

Salvatore Avallone

Biografia

Salvatore Avallone, classe 1983, cetarese di origini, muove i primi passi del suo percorso professionale nei ristoranti della Costiera Amalfitana. Di lì si sposta a Napoli, poi in Francia, Svizzera e Inghilterra. Un percorso complesso e ricco di esperienze che lo porta dritto fino a un importante traguardo: l'apertura di un ristorante in cui esprimere l'enorme talento che gli è valso importanti riconoscimenti sulla scena nazionale.

Info

Ristorante: *Cetaria Ristorante*

Piazza della Repubblica, 9

84081 Baronissi SA

Web: www.cetariaristorante.com



Il mio pensiero

"Tutto ha inizio da piccolissimo, quando la domenica mattina mi svegliavo a casa di nonna Rafiluccia a Cetara con l'odore del suo ragù che inebriava tutta la casa. Non c'è futuro senza passato, non c'è sperimentazione senza memoria"

IL SALAME

Il salame viene considerato il più gustoso tra i salumi italiani e può vantare anche il fatto di rappresentare una delle più antiche forme di conservazione della carne. Nel corso dei secoli si è evoluto in diverse varietà, fino a costituire una vera e propria famiglia, con specialità per ogni regione e territorio italiano.

I salami si distinguono tra loro per il tipo di macinatura della carne (fine, media o grossa) e per le spezie e gli ingredienti (aglio, peperoncino, semi di finocchio, vino), che contribuiscono a dare a ogni singolo tipo una spiccata personalità. La carne, il grasso e gli eventuali altri ingredienti macinati vengono insaccati e lasciati stagionare. Ed è proprio verso la fine della stagionatura che ogni salame acquista il suo tipico aroma. La forma è generalmente allungata, di dimensioni variabili, mentre all'interno la fetta si presenta di color rosso con grasso bianco/rosa, con un profumo intenso e appetitoso e un sapore ben definito.

Molti salami hanno ricevuto i riconoscimenti DOP o IGP: Salame di Varzi DOP, Salame Brianza DOP, Salame Piacentino DOP, Soppressata di Calabria DOP, Salsiccia di Calabria DOP, Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, Sopressa Vicentina DOP,



Salame d'oca di Mortara IGP, Salame Cremona IGP, Salame Sant'Angelo IGP, Ciauscolo IGP, Salame Felino IGP, Salama da Sugo IGP, Salame Piemonte IGP, Finocchiona IGP, Pitina IGP, Lucanica di Picerno IGP.

"Un ricordo molto vivo sono le merende in spiaggia da bambino quando mare, pane e salame ci rendevano veramente molto contenti. Tutti conosciamo la grandezza di questo salume. Al naso si presenta con questo aroma speziato, penetrante, intenso, dal gusto morbido, avvolgente. È un salume che si presta a innumerevoli ricette sia utilizzato al naturale che cotto."

BOTTONI RIPIENI DI RICOTTA E SALAME, SALSA DI ASPARAGI E CANNOLICCHI



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 140 g di farina 00
- 60 g di semola rimacinata
- 2 uova
- 100 g di ricotta di bufala
- 1 fetta di salame spessa per il ripieno
- 1 mazzetto di Cannolicchi
- 1 mazzetto di Asparagi
- olio EVO
- aglio
- sale e pepe q.b.

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questo piatto nasce dall'idea di mescolare i gusti e i profumi della terra e del mare, in un rincorrersi di tonalità completamente opposte tra loro ma che si compensano naturalmente al palato. La dolcezza della ricotta di bufala si fonde alla sapidità del salame, la delicata salsa di asparagi alla salinità dei cannolicchi. Un'esplosione di gusto racchiusa tra due sfoglie di pasta fresca all'uovo.

Preparazione:

Impastiamo insieme le farine, le uova ed un pizzico di sale e lavoriamo fino a ottenere una pasta fresca ed elastica, quindi riponiamo in frigo per qualche ora.

Per preparare la farcia mantechiamo la ricotta di bufala con il salame tagliato a tocchetti e se serve aggiungiamo un filo d'olio EVO.

Adesso stendiamo una sfoglia di pasta all'uovo, vi riponiamo il ripieno diviso in palline della dimensione di una noce e adagiamo sopra un'altra sfoglia di pasta. Poi, con l'aiuto di un coppapasta a cerchio, formiamo dei piccoli "bottoni".

Scottiamo i cannolicchi in olio EVO, uno spicchio d'aglio ed un mestolo di acqua. Filtriamo il brodo ottenuto e ne utilizziamo una parte per sbollentare gli asparagi.

Teniamo da parte qualche punta di asparago e, con l'aiuto di un mixer da cucina, riduciamo il resto in crema, correggendo il sapore con sale e pepe, quindi setacciamo per eliminare le impurità.

Cuociamo ora i bottoni di pasta all'uovo in abbondante acqua poco salata. A metà cottura li saltiamo in una padella con dell'olio e il brodo avanzato di cannolicchi. Impiattiamo adagiando i bottoni su una base di crema di asparagi e completiamo il piatto con i cannolicchi sgusciati e le punte di asparago tenute da parte.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Cesare Battisti

Biografia

Nato nel 1971 a Milano, Cesare Battisti è oggi uno dei più raffinati interpreti della tradizione gastronomica meneghina. Il suo ristorante rappresenta perfettamente il concetto di "Osteria contemporanea" per il quale, quello con l'avventore, è prima di tutto un rapporto umano. Sapienza, tecnica e amore per le materie prime di qualità sono le caratteristiche che lo contraddistinguono nel cucinare piatti che rispettano la tradizione e a volte la ripropongono, ma senza mai tradirla.

Info

Ristorante: *Ratana*

Via Gaetano de Castillia, 28 - Milano

Web: www.ratana.it



Il mio pensiero

"Non esiste una cucina povera o ricca, esiste una cucina intelligente e buona costruita sul rispetto"

IL SALUME PROTAGONISTA

LO SPECK

Espressione tipica del territorio dell'Alto Adige, lo speck è la perfetta combinazione delle tecniche di conservazione mediterranea (stagionatura) e mitteleuropea (affumicatura).

È prodotto secondo la regola tradizionale "poco sale, poco fumo e molta aria" e si ottiene da cosce di suino disossate e separate in tranci, le cosiddette "baffe".

Queste vengono poi sapientemente aromatizzate con sale, aglio, pepe bianco e nero, alloro in foglie, bacche di ginepro, noce moscata e altre spezie ed erbe aromatiche.

Il processo di affumicatura, fase delicata e importantissima, avviene in appositi locali.

Uno dei segreti di un buon speck sta proprio in questa fase, un'operazione che dura una decina di giorni e che prevede l'impiego di legna non resinosa (faggio, ginepro, frassino). Si passa poi alla stagionatura, di almeno 5 mesi per garantire un equilibrio di aromi.

Lo speck tagliato a fette sottili sprigiona i suoi aromi caratteristici che risultano soavi, leggermente affumicati e pepati, con un gusto pieno ed equilibrato al palato.



Lo Speck dell'Alto Adige è l'unico che ha ottenuto il riconoscimento IGP.

"Lo speck è uno dei miei salumi italiani preferiti. Si differenzia dal prosciutto per l'uso di erbe aromatiche quali l'alloro, l'aglio, la noce moscata, la salvia, il rosmarino e ha una sapiente affumicatura. Ha un gusto perfetto"

FILETTO DI MAIALE PORCHETTATO, SPECK, MISTICANZA E SUSINE



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 400 gr di filettino di maiale
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 10 fette di speck
- 2 susine viole mature
- un terzo di bicchiere di vino bianco
- 100 gr di insalata estiva
- la scorza grattugiata di ½ limone
- Il succo di ½ limone
- 2 foglie di basilico
- 2 foglie di menta
- una spolverata di timo
- 1 spicchio di aglio piccolo
- 1 cucchiaino di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- Sale pepe q.b.

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questo piatto è stato pensato per i mesi estivi, colorato, saporito come una vera porchetta, servito tiepido e rosato, ma con un valore aggiunto, lo Speck, utilizzato in un modo inusuale, cioè cotto, in modo che il grasso rilasci una nota affumicata, in complemento con l'acidità delle susine e alla carne speziata. Facile e divertente da riproporre a casa.

Preparazione:

Tritiamo l'aglio assieme alla salvia e al rosmarino. Saliamo e pepiamo il filetto intero, cospargendolo con il battuto aromatico, poi lasciamo riposare per un'ora.

Dopo tagliamo lo speck a fettine sottili e le utilizziamo per avvolgere il filetto condito.

Scottiamo il filetto in ogni sua parte con un goccio d'olio extravergine e il burro sino a quando non sarà completamente dorato in modo omogeneo, quindi lo togliamo dal fuoco e facciamo riposare per 10 minuti.

Nel frattempo sfumiamo il fondo di cottura con il vino bianco e aggiungiamo le susine tagliate a pezzi, facciamo asciugare leggermente e spegniamo. Quando il fondo si sarà raffreddato lo frulliamo con olio e limone, poi mondiamo l'insalata con le erbe aromatiche e la disponiamo nel piatto.

Inforniamo il filetto per 10 min a 170° quindi lo tagliamo a fette e lo adagiamo a fianco dell'insalata.

Per finire condiamo con la salsa di susine.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Renato Bosco

Biografia

Veronese classe 1967, Renato Bosco si è affacciato a soli 15 anni, e quasi per caso, al mondo della ristorazione. Entrato in una pizzeria di salernitani come cameriere, nel 1985 per la prima volta imbraccia la pala: una folgorazione! Nel 2006 apre una piccola pizzeria d'asporto con Samantha, la sua compagna e, tre anni più tardi, il locale con il quale è entrato di diritto nell'Olimpo della nuova pizza italiana.

Info

Ristorante: *Saporè*

Via Ponte, 55a

San Martino Buon Albergo (Verona)

Web: www.saporeverona.it



Il mio pensiero

"Avevo solo 17 anni quando ho preso la pala per la prima volta, da allora la pizza è la mia insaziabile energia, il pane è la semplicità dei ricordi, la passione è la mia parte migliore"

IL SALUME PROTAGONISTA

IL PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto crudo, conosciuto sin dai tempi dei Romani, è uno dei salumi italiani più apprezzati in Italia e nel mondo. Gli ingredienti utilizzati sono semplici ma il prodotto che se ne ricava è prezioso. Fattore decisivo per il risultato finale è il clima che caratterizza i luoghi di produzione.

Questo prodotto si ottiene da cosce suine selezionate provenienti da animali ad elevato peso, allevati con un'alimentazione ricca di mais e vegetali. Una volta selezionate, le cosce vengono massaggiate lungamente con sale. Poi, dopo un periodo di riposo, vengono lavate, spazzolate, asciugate, controllate per riscontrarne eventuali difetti, e lasciate asciugare. Ha poi inizio una lunga stagionatura, per un periodo che va dagli 8 ai 16 mesi e fino a 24 mesi, che consente ai prosciutti di assumere le loro inconfondibili caratteristiche organolettiche: sapore delicato, poco salato, gustoso e aromatico.

Sono numerosi i prosciutti che hanno ottenuto i riconoscimenti europei DOP e IGP: Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto di San Daniele DOP, Prosciutto di Modena DOP, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP, Jambon de Bosses DOP, Prosciutto di



Carpegna DOP, Prosciutto Toscano DOP, Prosciutto di Norcia IGP, Crudo di Cuneo DOP, Prosciutto di Sauris IGP, Prosciutto Amatriciano IGP.

“Ogni volta che prendo una fetta di prosciutto crudo mi si risvegliano dei ricordi. Soprattutto di quando mia mamma me la poggiava sul pezzo di pane con un'esaltazione dei due ingredienti. Nella mia pizzeria normalmente viene abbinato con la burrata perché la cremosità della burrata pugliese e il prosciutto crudo con la sua sapidità, esaltano tutto quello che è il concetto della pizza”

PIZZA CRUNCH®



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO PER UNA TEGLIA DI UN FORNO DOMESTICO:

- 500 gr di farina macinata a pietra tipo 1
- 350 gr di acqua
- 12 gr di sale
- 2 gr di lievito compresso
- olio EVO

PER LA FARCITURA:

- 180 gr di caprino
- 30 gr di rucola
- 20 gr di Pinoli
- 1 cipolla rossa di Tropea
- 150 gr di prosciutto crudo germogli

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questo impasto è nato dopo un'attenta ricerca sulla tradizionale pizza in teglia alla romana, una ricetta dalla quale sono partito a sperimentare arrivando alla mia idea di pizza in teglia: una consistenza estremamente croccante e un impasto molto idratato e digeribile. Ho battezzato questo impasto con l'onomatopeico "Crunch". Un nome che ho voluto far diventare marchio registrato e che oggi viene visto come un riferimento nella pizzeria italiana.

Procedimento:

Setacciamo la farina all'interno di una ciotola e impastiamo con acqua e lievito sbriciolato, quindi aggiungiamo sale e olio extravergine d'oliva.

Quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati trasferiamo l'impasto su un piano e lo lavoriamo a mano per qualche minuto quindi riponiamolo in frigo a 4°C circa, per almeno 12 ore.

Trascorso il tempo di lievitazione recuperiamo l'impasto e lo stendiamo utilizzando le dita in una teglia da forno precedentemente unta, condiamo con un filo d'olio e inseriamo in forno preriscaldato a 220°C dove cuocerà per 20 minuti circa.

Nel frattempo frulliamo insieme il caprino, i pinoli e la rucola fino ad ottenere una salsa che abbia la consistenza di una crema.

Ora prendiamo le bucce della cipolla rossa di Tropea e mettiamole in forno a 60°C per 2 ore circa, poi quando saranno completamente disidratate, polverizziamole con un frullatore.

Tagliamo la pizza a quadretti, su ognuno di questi adagiamo una noce di crema, una fetta di prosciutto crudo, qualche germoglio a scelta e una spolverata di polvere di cipolla.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Cristina Bowerman

Biografia

Nata a Cerignola, Cristina Bowerman si trasferisce in California nel 1992 con una Laurea in legge e tanta voglia di esplorare nuovi orizzonti. Si avvicina con grande curiosità alla cucina, e consegue una seconda laurea in arti culinarie. Tornata in Italia nel 2004, diventa presto chef del ristorante Glass Hostaria di Roma, che consegue la stella Michelin nel 2010. Nel tempo il suo talento esplose fino a farne una delle protagoniste più autorevoli e riconosciute della cucina del Bel Paese.

INFO

Ristorante: *Glass Hostaria*
Vicolo del Cinque, 58 - Roma
Web: www.glasshostaria.it



Il mio pensiero

"Cucinare per qualcuno significa offrirgli un'esperienza più lontana possibile dai luoghi comuni. Non ci sono regole, non ci sono divieti, sono giochi senza frontiere"

IL SALUME PROTAGONISTA

LA BRESAOLA

La bresaola è un salume ottenuto da cosce bovine, lavorate tramite l'aggiunta di pochi ingredienti e stagionate. I primi riferimenti letterari alla produzione di bresaola risalgono al quindicesimo secolo, ma le sue origini sono certamente precedenti.

La capacità di selezionare i migliori tagli del bovino adulto (punta d'anca, fesa, sottofesa, magatello e sottosso), l'abilità nel taglio, il sapiente dosaggio degli aromi naturali, il massaggio della carne durante la salatura, le giuste variazioni di temperatura e umidità, rendono questo salume unico e inconfondibile.

La materia prima viene salata a secco e conciata con pepe, aglio, alloro, cannella e chiodi di garofano; lasciata a riposare in salamoia per circa 10-15 giorni, è poi insaccata in budello, asciugata e stagionata (da 4 a 8 settimane).

Al taglio la bresaola risulta compatta e senza fenditure. Il colore della parte magra è rosso uniforme, mentre la mazzatura di grasso è di un vivido colore bianco.

Al naso il profumo è delicato, leggermente aromatico e speziato.



Il gusto è gradevole, tendenzialmente dolce, moderatamente sapido e privo di ogni acidità.

La Bresaola della Valtellina ha avuto il riconoscimento IGP.

“La bresaola è tra i miei salumi prediletti. Purtroppo spesso si associa alle diete o la si relega al classico antipasto bresaola, scaglie di parmigiano e rucola, invece è molto di più. È un ingrediente interessante e molto versatile, è sicuramente un prodotto magro, ma non deve necessariamente essere trattato esclusivamente così: noi siamo cuochi e possiamo aggiungere grasso quando e come vogliamo!”

RISOTTO, BURRO, ALICI, BRESAOLA E ARANCIA



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 140 gr di riso italiano carnaroli riserva
- 500 gr di brodo di pollo
- la scorza grattugiata di 1/6 di arancia
- 4 fette di Bresaola + quella necessaria per la decorazione
- 2 cucchiaini di alici in crema
- Burro q.b.
- 2 cucchiaini di succo di zenzero
- Pecorino romano qb
- ½ bicchiere di vino bianco
- 1/4 di una cipolla bianca

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Il piatto che vi propongo è una variante del classico risotto burro e alici, un primo semplice ma buonissimo, a cui ho voluto aggiungere l'aroma dell'arancia e il gusto delicato della bresaola, due prodotti d'eccellenza del nostro territorio. Ho cercato di sperimentare con le materie prime per creare un gioco inedito di contrasti, in cui la freschezza aromatica e l'acidità dell'arancia vanno a contrastare e ad alleggerire la sapidità degli altri due ingredienti principali.

Procedimento:

Tostiamo il riso in una casseruola a fuoco medio. Quindi aggiungiamo un filo di olio, le alici e poi il trito di cipolla bianca.

Quando la cipolla sarà morbida e traslucida sfumiamo con il vino e aggiungiamo man mano il brodo di gallina per portare a cottura.

A metà cottura unite 2 fette di bresaola tagliate à la *julienne*.

A cottura ultimata mantechiamo con burro, pecorino e scorza d'arancia. Impiattiamo e decoriamo il piatto con le restanti fettine di bresaola, le alici e, per finire, bagniamo con qualche cucchiaino di succo di zenzero.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Antonello Colonna

Biografia

Antonello Colonna è universalmente considerato il padre della cucina romana contemporanea. La sua storia professionale inizia, nel 1985 a Labico, quando prende le redini del ristorante di famiglia, e da lì prosegue il suo percorso costellato di successi. Ha creato piatti per campioni Olimpici, per la Nazionale Italiana di calcio, per Presidenti, Re e Regine, confermandosi tra i più raffinati ambasciatori del gusto italiano nel mondo.

Info

Ristorante: *Antonello Colonna Resort & Spa*

Via di Valle Fredda, 52

Labico (Roma)

Web: antonellocolonnaresort.it



Il mio pensiero

"Prima di tutto ho imparato ad affondare le mani nell'orto e nelle aie, la campagna romana è la grammatica che dà vita alla sintassi della mia cucina"

IL SALUME PROTAGONISTA

LA MORTADELLA

La mortadella è un prodotto della tradizione italiana con un profumo caratteristico e inconfondibile, leggermente speziato. Il sapore è pieno, il gusto sapido dell'impasto è ben equilibrato dalla presenza dei lardelli, ossia cubetti di pregiato grasso di gola, che conferiscono maggiore dolcezza al salume.

Prodotto cotto a pasta fine, dalla forma spesso imponente, la mortadella è costituita da una miscela di carni suine selezionate e finemente tritate a cui si aggiungono i lardelli, ossia cubetti di grasso di gola, considerato il migliore. Successivamente le carni vengono miscelate insieme a sale e aromi naturali quindi insaccate in un budello.

La parte più importante e delicata è la fase di "cottura" eseguita mediante speciali stufe in cui l'aria è portata alla temperatura voluta per contatto indiretto con il vapore.

La mortadella viene prodotta in forma cilindrica o ovoidale, di dimensioni da piccole a super, può arrivare a più di 100 kg. Salume con origini secolari, la Mortadella Bologna ha ottenuto



il riconoscimento IGP, come la Mortadella di Prato.

“Da piccolo non potevo farne a meno ed ogni volta era un'emozione diversa; la mortadella è per me il salume dell'infanzia, è ricordo: le ricreazioni scolastiche, le mattine, le merende, i picnic. Il suo profumo è memoria”

LA CARBOMORTADELLA



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 150 gr. di spaghetti
- 100 gr. di mortadella tagliata a listarelle.
- 4 cucchiaini pecorino romano grattugiato
- 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- una macinata di pepe nero
- 1 cucchiaino di granella di pistacchio

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Spesso i miei piatti rappresentano una netta provocazione. In questa ricetta tradisco le origini semplici della carbonara e i suoi pochi, popolari ingredienti, per creare una ricetta insolita ed originale. Inserisco, infatti, la mortadella, che ritengo essere la regina dei salumi. Utilizzata normalmente nelle sue classiche declinazioni, decido qui di rosolarla per renderla croccante e quindi perfetta per incontrare la cremosità dell'amalgama di uovo e pecorino. Questo contrasto rende il gusto rotondo, circolare, ma inaspettato, che colpirà anche il commensale più raffinato. A Roma si dice "pizza e mortazza", ed io, che sono romano, so che significa: questo piatto non vi deluderà.

Procedimento:

Prendiamo una scodella e inseriamo al suo interno il pecorino, il parmigiano, il pepe e i tuorli d'uovo.

Amalgamiamo con una frusta finché non avremo raggiunto un composto uniforme.

A questo punto facciamo rosolare a fuoco lento, in una padella antiaderente, la mortadella tagliata a listarelle e, dopo averla fatta raffreddare, la uniamo agli altri ingredienti nella scodella.

Cuociamo la pasta in abbondante acqua salata e dopo averla scolata la trasferiamo nella padella per farla mantecare con i succhi derivati dalla rosolatura del salume.

Per finire versiamo gli spaghetti nella scodella con il resto dei condimenti continuando ad amalgamare per circa un minuto.

Impiattiamo e finiamo il piatto con la decorazione di granella di pistacchio ed una macinata di pepe.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Arcangelo Dandini

Biografia

Classe 1962, quarta generazione di una stirpe di ristoratori romani, Arcangelo Dandini incarna pienamente la tradizione della cucina capitolina. Il ristorante è la sua casa in cui accoglie i clienti tra foto di famiglia e giocattoli della sua infanzia, perché cucinare, dice lui, non è un lavoro ma un modo di vivere.

Info

Ristorante: *L'Arcangelo*

Via Giuseppe Gioacchino Belli, 59 - Roma

Web: www.larcangelo.com



Il mio pensiero

"Il cibo è memoria, è viaggio, è linguaggio, la mia cucina è un'autobiografia, l'elaborazione continua dei ricordi, il mio modo di esistere e di raccontare"

IL SALUME PROTAGONISTA

IL PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto è un prodotto relativamente recente che ha rapidamente conquistato gli italiani, diventando uno dei salumi più apprezzati e venduti grazie al suo gusto delicato, pacatamente dolce, al profumo garbato, con sentori vagamente speziati, e alla sua consistenza morbida.

La lavorazione e la tecnologia di produzione sono sempre oggetto di numerose ricerche da parte dei produttori. La qualità dei prosciutti cotti è legata a diversi fattori: materia prima, composizione della salamoia (cioè l'aromatizzazione della materia prima), tecnologia di lavorazione e modalità di cottura.

Il prosciutto cotto è ottenuto da cosce suine selezionate, disossate e massaggiate durante la lavorazione per favorire l'assorbimento di aromi e spezie come sale, pepe, alloro e ginepro. I prosciutti sono poi inseriti in appositi stampi per dare loro la classica forma stondata.

La fase di cottura (che dura, in media, tra 9 e 12 ore) avviene in forni a vapore che conferiscono le caratteristiche organolettiche quali l'armonia tra la compattezza della fetta, il giusto grado di umidità e la delicatezza del sapore. Terminata



la cottura i prosciutti vengono pressati a caldo, per dare loro compattezza, e poi sostano a raffreddare a temperatura ambiente prima di essere messi nelle celle di raffreddamento. Seguono il confezionamento e la pastorizzazione.

“Con questo salume ho un rapporto speciale. Mi ricorda mia madre che lo usava per fare le crocchette di patate, è uno di quei sapori che ti porti dentro. Il prosciutto cotto ha un ruolo importante nella mia cucina, e mi accompagna costantemente.”

POLPO VERACE ARROSTITO, PARMIGIANO E PROSCIUTTO COTTO



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 300 gr di polpo verace
- 8 olive taggiasche
- 1 fetta di prosciutto cotto spessa 3 mm
- 50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 spicchio di aglio rosso
- 3 gambi di prezzemolo
- 1 peperoncino fresco
- olio evo da cultivar coratina
- sale q.b.

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questa ricetta racconta e unisce insieme due passaggi della mia storia: l'esperienza vissuta ad Ischia, dove ho conosciuto la cucina marinara e il tempo trascorso nel nord della Spagna, dove c'è una grande tradizione legata alla "rosticciatura" del polpo. A questo prodotto ho poi unito il prosciutto cotto, un salume per me molto importante, che sposa perfettamente il gusto del "cefalopode."

Procedimento:

Poniamo in un tegame alto il polpo intero pulito ed eviscerato, l'aglio scamiciato, il prezzemolo, 4 cucchiaini di olio e mezzo peperoncino.

Lasciamo cuocere per circa 40 minuti, avendo cura di sigillare la pentola con un coperchio e, a cottura ultimata, lasciamo raffreddare il polpo nella sua acqua.

Una volta raffreddato lo sezioniamo in pezzi da 5 cm circa che poi arrostitiamo per un paio di minuti dalla parte dei tentacoli.

Riscaldiamo in una padella antiaderente il parmigiano grattugiato per circa 3 minuti, fino a farlo fondere, poi con l'aiuto di una spatola stacciamo la cialda dalla padella e facciamola raffreddare.

Con un coltello battiamo le olive, private del nocciolo, con poco olio e il restante peperoncino fresco.

Disponiamo al centro del piatto il polpo, sopra al battuto di olive disposto a specchio, poi sovrapponiamo il prosciutto cotto e, infine, la cialda di parmigiano.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Daide Del Duca

Biografia

Classe 1982, Davide del Duca è un cuoco capitolino di fiere origini ciociare. Dopo un lungo percorso formativo nelle cucine di grandi Maestri realizza il suo sogno, quello di gestire un bistrot, con una ristorazione di alti livelli ma alla portata di tutti: così nasce l'Osteria Fernanda.

La sua grande tecnica gli consente di realizzare piatti creativi e ricercati, con ingredienti internazionali, ma anche grandi classici della tradizione, come i suoi inimitabili Bucatini all'Amatriciana.

Info

Ristorante: *Osteria Fernanda*

Via Crescenzo del Monte, 18

Roma

Web: www.osteriafernanda.com



Il mio pensiero

"Sono figlio di contadini e fieramente ciociaro, quando immagino un piatto penso alla terra, alle sue radici, alle sue erbe ed è lì che fioriscono le idee"

LA COPPA

La coppa (o capocollo) è un prodotto tradizionale italiano con una vasta gamma di sfumature di sapore e di denominazioni. Deve il suo nome alla parte del maiale da cui è ricavata.

La tecnica produttiva è del tutto particolare e ricorda sia la produzione del prosciutto, sia la produzione dei salami a lunga stagionatura.

La prima fase, infatti, prevede la salagione con una miscela di sale, pepe e varie spezie, che viene fatta penetrare nella carne attraverso il massaggio. Poi il prodotto viene avvolto in un budello, legato stretto e fatto stagionare per almeno 6 mesi nel caso della coppa e non meno di 100 giorni per il capocollo.

La coppa, di forma cilindrica, appuntita alle estremità, ha consistenza soda e compatta, sapore deciso e profumo caratteristico. La fetta è di un rosso rubino, attraversato da una mazzatura di grasso ben definita, di colore bianco o rosato.

Al sud è prodotta anche nella sua versione piccante, nella quale viene impiegato il peperoncino.



Alla Coppa Piacentina e al Capocollo di Calabria è stato concesso lo status di DOP, mentre la Coppa di Parma ha quello IGP.

“La coppa è un salume a cui sono molto legato perché a casa mia si è sempre prodotta e mi ha sempre affascinato per la sua distribuzione tra carne e grasso che trovo semplicemente perfetta. Al palato sprigiona quasi sempre aromi nocciolati e leggermente erbacei, e soprattutto ti induce alla masticazione. Questo salume è una vera esperienza per i sensi”

COPPA CON GRANITA DI SALICORNIA



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 200 gr di coppa
- 2 ostriche
- 400 gr di salicornia
- 500 gr di pomodori di San Marzano
- 200 ml di acqua
- 100 ml di aceto
- 10 gr di sale
- olio evo q.b.

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Ho cercato di costruire un piatto che sia avvolgente al palato e di contrasto. Gli ingredienti che lo compongono, infatti, sono diametralmente opposti. L'ostrica, pur essendo d'acqua dolce, racchiude tutto il gusto del mare nella sua polpa, il suo fegato, in particolare, ricorda il sentore della nocciola, lo stesso aroma che ritroviamo nella coppa. Così come la salicornia, pianta che cresce vicino al mare ne ricorda la sapidità, presente anche nel pomodoro.

Procedimento:

Frulliamo insieme la salicornia, l'acqua, l'aceto e il sale fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi lo versiamo in una vaschetta e inseriamo in congelatore finché non ghiacci. Quando sarà pronto lo rompiamo con una spatola per formare una granita.

Tagliamo la coppa con l'affettatrice a fette spesse 2 mm.

Apriamo e scoliamo le ostriche dal liquido in eccesso.

Peliamo e passiamo i pomodori San Marzano per poi condirli con olio e sale. Trasferiamo la passata condita in un pentolino e portiamola a riduzione fino ad ottenere la consistenza di una salsa.

Disponiamo la salsa sul fondo di un piatto, adagiamo sopra le ostriche.

Stemperiamo la coppa in forno a 180 gradi per 30 secondi e la affianchiamo alle ostriche.

Finiamo il piatto con un cucchiaino di granita di salicornia.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Solaika Marrocco

Biografia

Solaika Marrocco, classe 1995, è una delle più giovani e talentuose protagoniste del Sud Italia. Dopo le prime esperienze maturate in un panificio a soli 10 anni si "fa le ossa" nelle cucine di diversi ristoranti della sua regione per poi decidere nel 2017 di prendere le redini di un prestigioso locale nel centro storico di Lecce.

La sua cucina parla molto di valori e della sua terra, dietro ognuno dei suoi piatti ci sono storia, cultura e responsabilità.

Info

Ristorante: *Primo Ristorante*
Via 47° reggimento fanteria, 7
73100 Lecce
Web: www.primorestaurant.it



Il mio pensiero

"La mia cucina è una terra fatta di mare di vento e di sole, la mia cucina non ha confini ed è solo lì che mi sento veramente libera"

IL SALUME PROTAGONISTA

IL CULATELLO

Il culatello nasce in quella particolare terra adagiata lungo il fiume Po avvolta dalla nebbia, che è un fattore climatico determinante per la stagionatura di questo prezioso salume. L'arte di preparare il culatello, tramandata di generazione in generazione, contiene in sé la storia di questa zona, dei suoi abitanti e delle caratteristiche del suo clima.

Il culatello è prodotto con la parte posteriore della coscia del suino, esattamente dal muscolo tra il fiocco ed il gambetto, una delle sezioni più pregiate. Questa parte, fra le più tenere, è rifilata accuratamente, cosparsa di sale e massaggiata fino a quando il sale è penetrato nella carne per poi essere lasciata riposare.

Dopo il riposo viene messa in un budello naturale e sapientemente legata, prima di essere appesa a stagionare, così da conferirle la classica forma a pera.

Col processo di stagionatura nelle cantine - di almeno 10 mesi - si sviluppano il gusto e i suoi aromi più tipici.



Il Culatello di Zibello è l'unico che ha il riconoscimento europeo DOP.

"Il culatello è uno dei salumi più pregiati in Italia e fa anche parte della nostra cultura gastronomica. Ha un profumo molto intenso, un sapore estremamente dolce e delicato, quindi io consiglio sempre di gustarlo al naturale per esaltarne al massimo il sapore"

FUSILLONE FREDDO, FIGHI, CAPRINO E CULATELLO



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 11/12 coppie di fusilloni
- 5 fichi freschi
- 150 gr formaggio caprino fresco
- 7/8 fette di culatello
- sale e olio evo q.b.
- 50 gr latte

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Penso ai giovani, ai loro ritmi frenetici, dall' esigente palato, penso all'estate e al desiderio di frescura ed è subito idea. Pasta rigorosamente fredda ai fichi, caprino e culatello.

Può esser preparata in un momento della giornata più libero ed esser invece consumata tra un impegno e l'altro senza però perdere le caratteristiche di un piatto italiano, dai sapori ricchi, rigorosamente stagionali e dai valori nutrizionali completi.

Procedimento:

Spelliamo i fichi, li tagliamo grossolanamente e li cuociamo in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Ultimata la cottura frulliamo e setacciamo se necessario.

In un altro contenitore frulliamo il caprino con il latte, fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea quindi la condiamo con un filo d'olio e un pizzico di sale.

A questo punto riponiamo qualche fetta di culatello su un foglio carta forno e cuociamo nel microonde, a metà della potenza, fino a quando non diventa croccante. Poi tritiamo.

Cuociamo i fusilloni non troppo al dente. A cottura ultimata li raffreddiamo velocemente e li condiamo con olio, sale e metà del culatello croccante in polvere.

Disponiamo alla base di un piatto la salsa di caprino e di fichi, adagiamo sopra i fusilloni a coppie sparse e ultimiamo il piatto guarnendo ogni coppia con il restante culatello in polvere .

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Marta Scalabrini

Biografia

Nata a Reggio Emilia nel 1982, da sempre attratta dalla creatività in tutte le sue declinazioni, Marta Scalabrini ha seguito i diversi percorsi che la curiosità le ha suggerito prima di approdare alla cucina. Dopo varie esperienze al cospetto di chef prestigiosi ha rotto gli indugi aprendo nel 2014 un ristorante tutto suo, dove la tradizione assume forme nuove e inattese.

Info

Ristorante: *Marta in Cucina*

Vicolo Folletto, 1c – Reggio Emilia

Web: martaincucina.it



Il mio pensiero

“La cucina, prima ancora di essere l'arte di mischiare gli ingredienti è un luogo fisico. A tavola abbiamo fatto i compiti da bambini, abbiamo discusso, abbiamo pianificato un viaggio, abbiamo giocato, abbiamo festeggiato e ognuna di quelle volte lì c'era del cibo”

IL SALUME PROTAGONISTA

IL COTECHINO

L'origine storica del cotechino e dello zampone risale agli inizi del quindicesimo secolo e la sua fama è confermata da numerosi riferimenti letterari.

Secondo diversi storici, gli abitanti di Mirandola, in provincia di Modena, durante un assedio della città da parte delle truppe di Papa Giulio II nel 1511, per sottrarre alle razzie delle truppe nemiche le proprie scorte, iniziarono a tritare e insaccare la carne prima nella cotenna e poi nelle zampe di maiale, per consumarla in un secondo momento.

Il cotechino è un mix di carni suine selezionate ottenute dalla muscolatura striata, dal grasso e dalla cotenna, con l'aggiunta di sale e pepe.

Lo zampone è prodotto nello stesso modo, ma viene insaccato nello zampetto del maiale. In commercio si trovano zamponi e cotechini crudi e precotti, che richiedono tempi di cottura molto diversi (3-4 ore per quelli freschi, 20-30 minuti per i precotti).



La grande tradizione e l'antica origine storica documentata dai testi dell'epoca, ha portato lo Zampone Modena e il Cotechino Modena a ottenere il riconoscimento europeo IGP.

“Per me il cibo è il mondo dei ricordi e il cotechino è la porta di casa di mia nonna. La domenica quando entri a casa sua, già salendo le scale, vieni colpito dal profumo del cotechino in cottura e sai che quella sarà una domenica con la tua famiglia e che te la porterai per sempre... nel cuore.”

COTECHINO CROCCANTE, ZABAIONE AL LAMBRUSCO E MELE



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 1 cotechino già cotto
- pasta fillo
- 4 tuorli
- 70 ml di Lambrusco
- 30 gr di zucchero
- Olio EVO
- sale e pepe q.b.
- 2 mele
- aceto di mele
- burro

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questa ricetta nasce dall'idea che il profumo di un piatto, ancora prima di gustarlo, sia la porta per accedere ai ricordi. Prepararlo per me è come entrare nell'androne di casa di mia nonna. Da piccola ogni domenica annusavo l'aria con grande eccitazione e giocavo ad indovinare se avesse deciso di prepararlo, prima ancora di salire le due rampe di scale per raggiungere il suo appartamento. Questo piatto è per lei.

Procedimento:

Cuociamo il cotechino in abbondante acqua.

Scoliamo e lasciamo raffreddare finché non sarà agevole rimuoverne la pelle.

Ricaviamo delle fette spesse circa 1 centimetro e mezzo e arrotoliamole nella pasta fillo leggermente oliata fino a ricoprirne tutta la superficie quindi avvolgiamole nella pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigorifero.

A parte in una ciotola adatta al bagnomaria montiamo i tuorli con lo zucchero, il sale e il pepe finché non saranno spumosi.

In un pentolino portiamo ad ebollizione il lambrusco in modo da eliminarne l'effervescenza e lasciamo intiepidire.

Aggiungiamo il lambrusco a filo ai tuorli montati e cuociamo a bagnomaria senza mai smettere di mescolare con una frusta, fino a completa cottura.

Peliamo le mele, priviamole del torsolo e tagliamole a spicchi, in una ciotola condiamo con olio, sale, pepe e un cucchiaino di aceto di mele. Lasciamo marinare le mele in frigorifero per circa mezz'ora. In una padella con una noce di burro saltiamo le mele finché non saranno dorate.

Rosoliamo il cotechino in padella con un filo d'olio e serviamolo caldo accompagnato dallo zabaione e qualche spicchio di mela.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it



Daniele Usai

Biografia

Classe 1977, Daniele Usai si avvicina alla cucina affascinato dal lavoro di sua madre e di sua nonna, entrambe ottime cuoche. Dopo gli studi in ragioneria decide di fare sul serio e intraprende un percorso che lo porta prima a Londra e poi in alcune cucine blasonate a Roma e in Italia. Oggi, nel suo ristorante, propone una cucina contemporanea di forte stampo territoriale che gli è valsa numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali.

Info

Ristorante: *Il Tino*

Via Monte Cadria, 127 - Fiumicino (Roma)

Web: www.ristoranteiltino.com



Il mio pensiero

"Non esistono piatti poveri, esistono piatti senza una visione. Amo cucinare con quello che c'è, nel rispetto del territorio e delle stagioni, l'unico ingrediente che non può mancare è la passione"

IL GUANCIALE

Come suggerisce il nome, il guanciale si ricava dalla guancia del maiale, che comprende anche parte della gola.

Questa porzione è nota per avere un grasso molto pregiato ed è caratterizzata anche dalla presenza di venature muscolari, cioè di carne magra di buona qualità.

Una volta sezionato, viene salato e conciato – come si fa ad esempio per la pancetta. Le ricette per la concia possono cambiare a seconda del territorio di produzione: nella bassa Toscana e nel Lazio, dove questo salume rappresenta un ingrediente fondamentale per piatti tradizionali, si preferiscono aromi come aglio, salvia e rosmarino, mentre in Emilia Romagna si tende ad impiegare unicamente sale, come per altri salumi del territorio.

Seguono il riposo a freddo e una fase di massaggio, prima di lasciar asciugare il guanciale in appositi locali, dai 3 ai 5 giorni. La stagionatura dura almeno 2 mesi, a seconda del pezzo.

Di aspetto simile alla pancetta stesa, con la quale viene a volte



confuso, ad un occhio attento si mostra subito diverso, grazie ad una minore percentuale di grasso.

"Il guanciale è il salume più utilizzato nella cucina romana e nella mia cucina è presente in parecchi piatti anche se di pesce. Estremamente aromatico, grasso, avvolgente, pieno... Profumatissimo al naso, pungente col pepe... non vi nascondo che quando ci sono momenti di tristezza mi faccio una amatriciana e tutto passa!!!"

TRIGLIA IN CARROZZA, GUANCIALE, MISTICANZA AROMATICA, AIOLI AL LIMONE



INGREDIENTI
PER 2 PERSONE

- 4 triglie di media pezzatura
- 8 fette di pane
- 8 fette di guanciale
- misticanza aromatica dell'orto
- 100 ml latte
- 200 ml olio di semi
- scorza di 2 limone
- olio evo, sale e pepe

PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questo piatto vuole valorizzare e riproporre in chiave marinairesca, un grande classico della cucina romana: la mozzarella in carrozza. Il filetto di triglia, viene reso croccante da una crosta di pane finissima, e la carne del pesce viene arricchita in sapore ed in morbidezza dal battuto di guanciale. L'elemento fresco ed acido della salsa aioli, e l'erbaceo balsamico della misticanza aromatica completano il piatto arricchendolo. Semplicità e materia prima sono le parole che hanno ispirato l'idea.

Procedimento:

Dopo aver sfilettato e spinato con cura le triglie disponiamo i filetti sulle fette di pane e con un coltello rifiliamo i bordi perché abbiano la stessa forma.

A questo punto farciamo i filetti con il guanciale battuto a coltello ed accoppiamoli come per formare un sandwich.

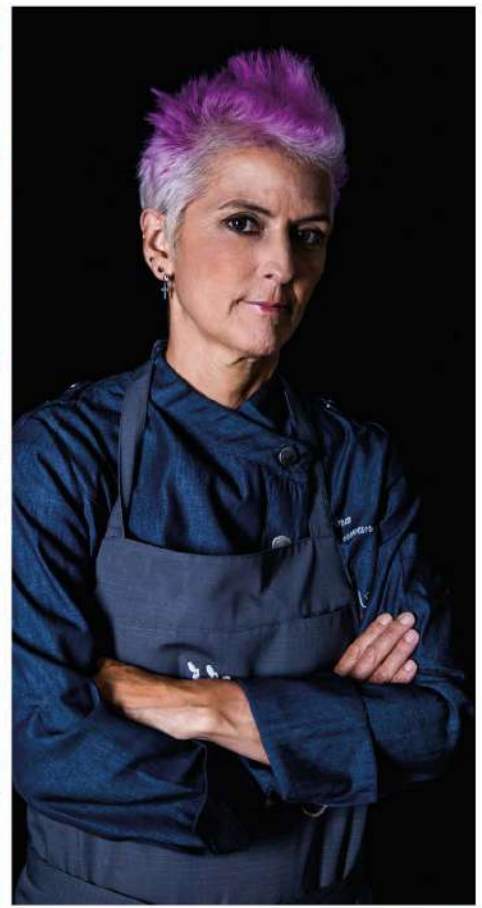
Spadelliamo le triglie in carrozza su entrambi i lati in una padella antiaderente con un filo di olio.

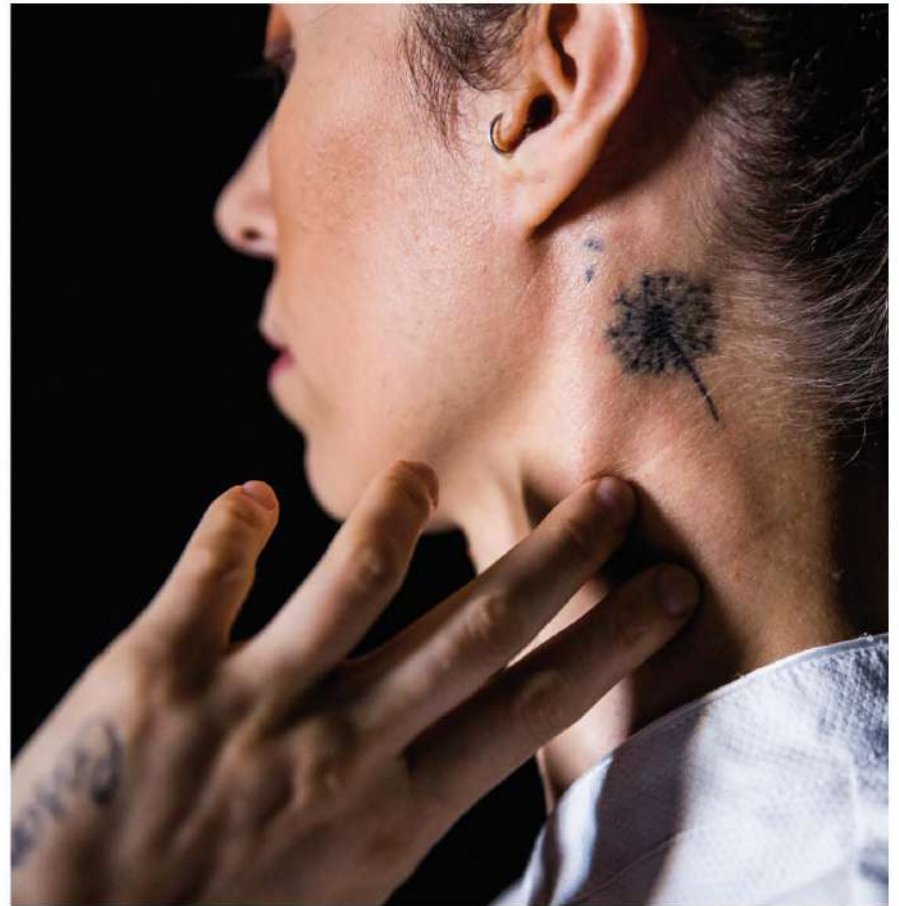
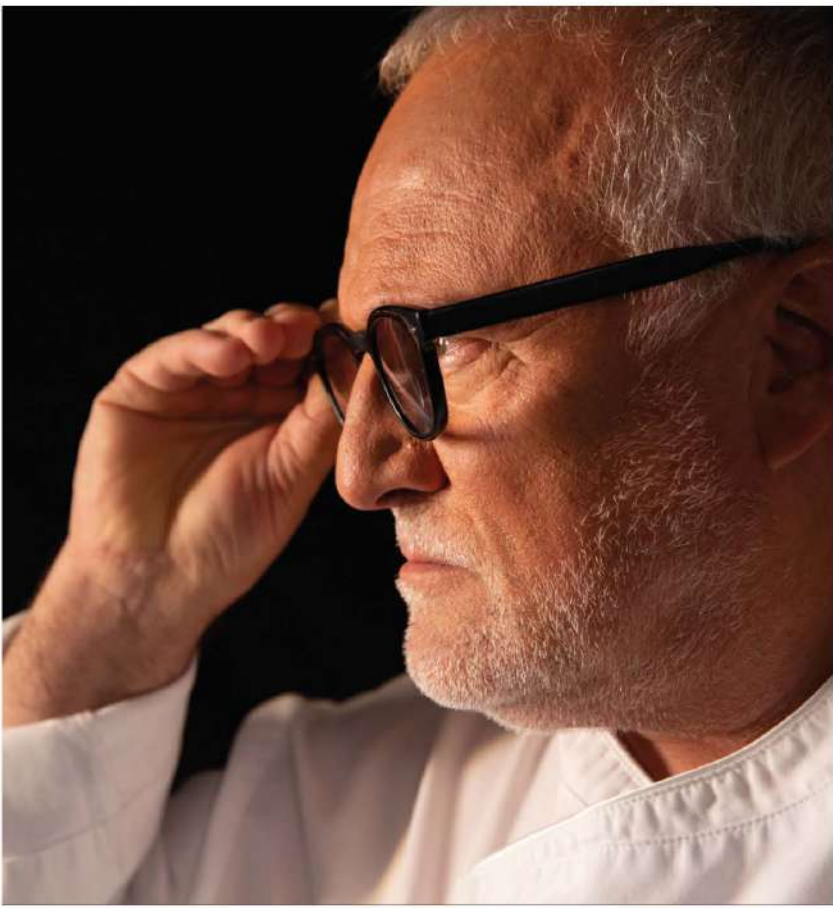
Adesso prepariamo la salsa ajoli montando il latte in un frullatore a campana e aggiungendo olio a filo. Aggiustiamo la salsa con sale, pepe e scorza di limone.

Disponiamo le triglie in carrozza in un piatto, condiamole con un filo di salsa aioli e arricchiamo con la misticanza aromatica.

Guarda la video ricetta su www.salumi-italiani.it









Un'idea dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani, realizzata con la collaborazione dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

Credits:

Ricette: Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto (in ordine alfabetico): Salvatore Avallone, Cesare Battisti, Renato Bosco, Cristina Bowerman, Antonello Colonna, Arcangelo Dandini, Davide del Duca, Solaika Marrocco, Marta Scalabrini, Daniele Usai

Ideazione concept creativo, editoriale e realizzazione del progetto Media Production S.r.l.
www.mediaproductiontv.it

Si ringrazia Gianluca De Cristofaro - Responsabile tecnico-scientifico e delle relazioni esterne ed istituzionali - Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto



Questo ricettario rientra nel programma
“Salumi e carne suina: energia che è un piacere”
una campagna di informazione e promozione delle carni fresche e dei prodotti trasformati dalle filiera suinicola, comprese le produzioni a denominazione di origine, realizzata dall'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali



EMOZIONI DEL GUSTO

www.salumi-italiani.it
www.ambasciatoridelgusto.it