

LA CUCINA TOSCANA ALL'ACCADEMIA



L'incontro della Delegazione San Paolo dell'Accademia Italiana della Cucina, in questo mese di maggio u.s., è stato promosso nel famosissimo Ristorante Terrazzo Italia, dove l'eccezionale culinaria si accoppia al più splendido panorama della città, veduta in lungo ed in largo dal 41.º piano del Palazzo Italia.

Il "Simposiarca" Sergio Comolatti, "il più gran simposiarca che abbia mai visto" come giocosamente l'ha qualificato il Console Generale Gianluca Cortese, con doppio e giustificato senso, ha evidenziato che per ricevere degnamente la Delegazione dell'Accademia ha voluto "rendere omaggio alla cucina della Toscana nel modo più tradizionale, ma con piatti non tanto usuali - eccezionali, diciamo noi, dopo provarli -, che non si trovano nei ristoranti italiani in Brasile, anche quelli con caratteristiche toscane", trasformando questa serata in un vero e grande omaggio ai buongustai della Delegazione dell'Accademia, tra i quali si incontravano, oltre al Console Generale, il Delegato, Achille Marco Marmiroli, il Vice Delegato, Antonio Garbarino, il Tesoriere, Gerardo Landolfo, il Segretario, Giuseppe Marcheggiani, e tanti associati e invitati speciali come il Console Aggiunto Luigi Cortese e Signora, il Cav. Luigi Bauducco, il Presidente della Associazione Marinai d'Italia, Luigi Sonzognò.

Infatti, il menu, accuratamente selezionato e preparato dallo Chef toscano Giancarlo Marcheggiani, ha sorpreso tutti. Marcheggiani l'ha definito un "Menù Tipico Toscano in Versione Moderna", com'è suo uso adattarlo al gusto brasiliano ed agli ingredienti locali, ed era così composto:

- Per cominciare: il "Bue" Dalla Testa Ai Piedi (Millefoglie di Lingua Salmistrata, Filetto Battuto Al Coltello e Zampa in Umido);
- Le Paste: Tortelli di Patate Al Sugo Del Mugello;
- Le Carni: Petto D'Anitra Arrosto Con Terrina Di Broccoli e Cipolline Glassate;
- I Dolci: Pera Al Vino Rosso Ripiena Di Ricotta e Uvetta Passa Al Vin Santo.

L'antipasto e le paste sono state accompagnate dal Vino Chianti Superiore DOCG 2002, rosso medio, toscano naturalmente, prodotto da Donatella Colombini, con uve Sangiovese e Canaiolo, mentre l'anatra è stata accompagnata dal vino offerto dall'importatrice Enoteca AcquaSanta, il Leone Rosso Toscana IGT 2002, Vino Supertoscano, anch'esso prodotto da Donatella Colombini con uve Sangiovese e Merlot.

"La cucina toscana si caratterizza per la semplicità degli ingredienti - spiega lo Chef Marcheggiani - ma allo stesso tempo, per il raffinemento nella preparazione,



La serata non poteva che concludersi con le parole del Vice Delegato Antonio Garbarino, che è riuscito ad accoppiare le virtù della rossa di Maranello, gli sfortuni della presente stagione ed il rombo del suo motore, con la gastronomia toscana. Applausi entusiasti di tutti.



Il Chef Giancarlo Marcheggiani, il Delegato Achille Marco Marmiroli ed il Simposiarca Sergio Comolatti.

in cui l'amore per la cucina è l'ingrediente indispensabile. Cucina fatta da ingredienti poveri, il cui sapore è evidenziato dall'olio d'oliva, l'ingrediente massimo della cucina toscana; dall'aceto di vino e persino dal sale grosso che risalta il sapore degli alimenti."

A nostra richiesta, Marcheggiani ci ha rivelato i suoi segreti nella preparazione di quei piatti: "Il bue, detto dalla testa ai piedi, perché della testa si usa la lingua, in versione moderna, bollita e tagliata a fette molto sottili, con uno strato di capperi e parmigiano (al posto del pecorino) e foglie di "acelga", che è quella che più si avvicina al nostro cavolo verza. Il filetto battuto al coltello, condito con olio, limone,

sale, pepe nero e capperi tritati, in una forma rotonda decorata con schegge di parmigiano ed un capperone gigante. La zampa è cucinata in un brodo, per 5 a 6 ore, per ammorbidirla e farla staccare dall'osso. La sfogliamo e separiamo l'osso dai nervetti, li lasciamo raffreddare per un giorno in frigo, quando rimane con un aspetto gelatinoso, per poi essere tagliata finissima col coltello o con l'affettatrice. Si aggiungono legumi, come carota, cetriolo, dadetti di pomodoro, prezzemolo e capperi tritati e, non può mancare, sedano tritato molto fino, condita con olio d'oliva e abbastanza limone per sciogliere la gelatina. Servita fredda in una padellina di pane, ma si potrebbe servirla anche riscaldata a bagno maria.

I tortelli, abbastanza grandi, hanno un ripieno d'aglio, prezzemolo, rosmarino, salvia, tritati e soffritti con olio e burro cui poi si aggiungono le patate pelate e schiacciate, parmigiano, sale e pepe a gusto. Il Sugo del Mugello è preparato con varie carni, di bue, di suino, un poco di pollo, tutto macinato con un po' di prosciutto crudo, funghi secchi, cipolla, aglio, carota, sedano, tutto ben soffritto con un poco d'olio, rosmarino e salvia tritati. Si aggiungono le carni, si lasciano soffriggere, si aggiunge il vino rosso e si lascia cuocere fino a che evaporano tutto e poi si aggiungono i pomodori. Si fa bollire tutto per circa 2 ore. Poi si friggono rapidamente dei fegatini di pollo, si tritano molto finemente e si aggiungono al ragù. Si lascia ancora bollire tutto per mezz'ora.

Il petto di anatra è lasciato per un giorno sotto condimento di aglio, rosmarino, salvia, alloro, e qualche bacca di ginepro (zimbro). Si prende una teglia grande, si riscalda e si fa ben arrostito da entrambe le parti e si cuoce in forno ben caldo per 10 minuti. Si scola il grasso e si bagna con vino bianco e si aggiunge la salsa fatta con il fondo di cottura, aggiungendo due tazze di brodo, lasciandolo bollire fino a addensarsi. È servito con uno sformato di broccoli e delle cipolline stufate.

La pera sbucciata è cucinata nel vino rosso, con zucchero e cannella, fino che diventi ben morbida. Dopo essersi raffreddata, con un piccolo cucchiaino scaviamo il fondo e lo riempiamo con una pasta fatta di ricotta, zucchero e uva passa bagnata nel vin santo. Si serve in un piatto fondo (scodella) con un ramaiolino di salsa del vino rosso, ottenuta al cucinare le pere."

Vi è venuta l'acquolina in bocca? È vero, è un supplizio per chi non ha potuto essere presente...

(v.nardini/oriundi)

NESTE ESPAÇO PODERIA ESTAR O SEU PRODUTO

ANUNCIE NA ORIUNDI, a revista de qualidade, informação e emoção da comunidade ítalo-brasileira.

ORIUNDI

A REVISTA DA COMUNIDADE ITALOBRASILEIRA
Rua Gabriele D'Annunzio, 1.112 - 04619-004 S. Paulo - SP
E-mail: oriundibr@terra.com.br
Tel. (11) 5041-4646 - Fax: (11) 5093-8279

IMPRESSO
PODE SER ABERTO PELA ECT