



RICEVUTA IL
1 GEN. 1993

G

GOLA
CA' DEL BOSCO

CENONE DI CAPODANNO CON 4 MENU D'AUTORE DON ALFONSO PROPONE

Per festeggiare l'arrivo dell'anno nuovo il ristorante di S. Agata sui Due Golfi sceglie zuppa con capitone affumicato e beccaccia con tortino d'arance e mele

di Livia e Alfonso Iaccarino

Perché un cenone lasci un segno e possa essere ricordato con piacevole nostalgia, oltre alla ricerca intelligente, fatta anche di cose povere condite d'ingegno, ci vorrà anche la cura della tavola, personalizzata e non vestita a festa, luogo d'incontri familiari o di salde amicizie.

A tavola, nella serata di San Silvestro, sostiamo più a lungo di quanto non si usi fare in altre occasioni dell'anno. Noi che amiamo la vita e quindi la buona cucina, facciamo il cenone ogni anno con un impegno folle. Ma il prossimo è un cenone che sentiamo di più, perché avvertiamo il bisogno di esorcizzare il 1992, un anno un po' particolare che forse tutti preferiamo dimenticare.

Il menù, come sempre, è ispirato ai dettami dell'antica tradizione della nostra cucina, ma con tecniche di cottura

più leggere, senza violenza alle materie prime, che vogliamo integre quasi a livello maniacale. Ecco le nostre proposte.

Per antipasto serviremo due entrate di pesce: cicala di mare cotta al vapore con coriandoli, in gelatina di broccoli, porri e barbabietole (i crostacei in tutte le cene importanti al Sud imperano). E pezzogna alla confettura di pomodoro ed ortaggi d'inverno (la confettura di pomodoro è quanto di più antico nella cultura del Regno delle Due Sicilie).

Non può mancare una zuppa e per questa occasione serviremo una vellutata di mirto (la profumata pianta selvatica tipica della macchia Mediterranea) con capitone affumicato. Un abbinamento di sicura riuscita.

Come primo piatto serviremo fagottini di pasta fresca con melanzane e

basilico. Ovviamente d'obbligo lenticchie e cotechino, fatidico piatto bene augurante.

In una cena così speciale, come secondo piatto preferiamo fare spazio alla cacciagione: beccaccia in rete di maiale con tortino di arance e mele. Per chiudere noci, nocciole, amarene e carrube in dessert.

Ovviamente è un menù tipo che cerchiamo di realizzare, Natura permettendo. Alla cura attenta di tutti i piatti segue la scelta dei vini selezionati con altrettanto impegno. Ci divertiamo fra le trentamila bottiglie custodite nella nostra cantina ad abbinare sensazioni particolari.

Cominciamo dalla Campania e come aperitivo Kalimera Brut metodo champenois, produttore Andrea d'Ambrà sull'isola d'Ischia.

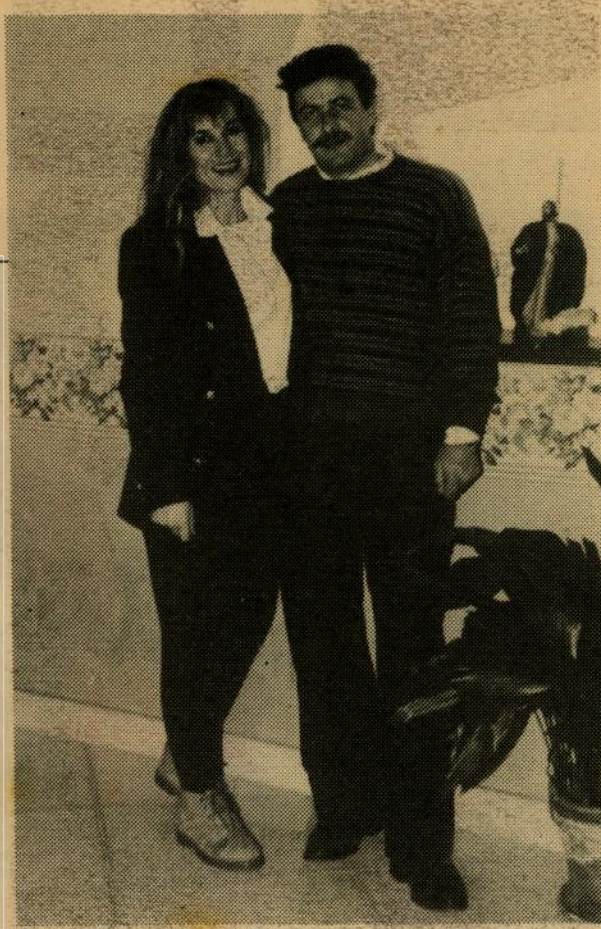
Seguono ad ogni piatto in ordine

elencato i seguenti vini: Château Magence 1986 prodotto da Guillot de Suduirant; Salerno Rosato 1991 dell'azienda vinicola Rosa del Golfo; Barbera di Rocchetta Tanaro 1990 «La Monella» realizzato dall'azienda vinicola Braida di Giacomo Bologna; Barolo 1978 Riserva di Livia e Alfonso; Moscato passito di Pantelleria 1988 «Martingana» di Murano.

E per brindare al 1993 spumante classico Ca' del Bosco Brut miliesimato.

Un sottofondo musicale accompagna i piatti che vengono portati in tavola, ma a mezzanotte fuochi e ritmi di samba scatenano i nostri ospiti.

Il 1992 è andato via ed ora pieni di nuove speranze salutiamo l'alba del nuovo anno. Con l'amore e la passione da cui è nato il nostro ristorante «Don Alfonso».



VELLUTATA DI MIRTO

Ingredienti per 4 persone:
4 porri, 2 sedani, 4 patate,
100 grammi olio extra-vergine di oliva,
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 rametto di mirto,
150 grammi capitone affumicato
(per capitone si intende
una grossa anguilla femmina)
sale quanto basta.

In padella imbiondire i porri bagnando col bicchiere di vino bianco, tagliare a fettine le patate ed i sedani e cuocere insieme ai porri, aggiungendo acqua necessaria e l'olio restante. Quando il tutto è quasi cotto aggiungere il rametto di mirto. Passare il tutto al setaccio, servire in tazza da brodo decorato con fettine sottili di capitone affumicato.

DA ROSOLINO

Che ne pensate di un bel carrè di vitello al Falerno?

Un menù molto napoletano per salutare il '92 ed abbracciare il '93. E tanta musica per fare festa grande. Anche per questo Capodanno, come è tradizione del locale, ho puntato sulla semplicità.

Si comincerà (dalle 20 in poi) con l'aperitivo, quindi la cena. Frittelline e paste cresciute (tradizionali «sfizi» napoletani) per iniziare, accompagnate da «Mimosa cup» (un cocktail a base di champagne).

Stuzzicato lo stomaco, via a due primi piatti: involtini di salmone con mousse di astice e risotto al profumo di mare. Due creazioni dello chef di cucina Giuseppe Ferraro.

Quindi spigole oppure orate all'acqua pazza, con contorni di rucola e cuori di carciofi. Per questa prima parte ho scelto un vino da intenditori: il Bianco Vigna Casacci della fattoria Villa Matilde, un Falerno

gran riserva.

A questo punto un sorbetto al mandarino per prepararsi all'immane piatto di carne. Sarà un carrè di vitello al Falerno, accompagnato da patate crocchette e da funghi di pioppo tri-

folati. Il tutto inaffiato da un Chianti Vernaiolo della fattoria Rocca delle Macine sulle colline senesi.

Durante la cena il chitarrista Gianni Monti eseguirà un ricercato repertorio di canzoni napol-

letane.

Una pausa e quindi in tavola dolce (il diplomatico) e frutta (ananas al maraschino). Ovviamente non mancherà il caffè.

Nel frattempo si sarà avvicinata la mezzanotte mentre su un maxischermo televisivo scorreranno le immagini della trasmissione di fine anno. Ed ecco l'esplosione di gioia per l'arrivo del '93 con tanto champagne. Per questo brindisi ho scelto i migliori spumanti italiani e champagne soprattutto francesi e di annata.

A riscaldare l'atmosfera ci penseranno l'orchestra di Alfredo Calizzi con la cantante Mita e il dj Gianfranco Lubrano: potranno ballare tutti, giovani e meno giovani.

E non è finita: sarà servita una lenticchiata portafortuna per il 1993. Credo, comunque, una bella serata fatta su misura per la gente che vuole divertirsi che vuole essere protagonista.

RISOTTO PROFUMO DI MARE

Dosi per 8 persone:
200 g. seppioline, 200 g. calamaretti, 200 g. gamberi, 300 g. vongole veraci, 300 g. taratufi, 1 fettina di cipolla, aglio e olio quanto basta, 1/2 bicchiere di vino bianco, fumé di pesce, 600 g. di riso.

Pulire gamberetti, seppioline e calamari e tagliare tutto a dadetti; in una casseruola soffriggere olio, aglio e cipolla tutto ben tritato, aggiungere poi calamari etc. e lasciare cuocere a fuoco moderato per 5 minuti; inaffiare poi con il vino e finire la cottura dopo circa un quarto d'ora aggiungendo anche un mestolo di fumé di pesce. Aggiungere poi il riso precedentemente cotto pilaw e tirare con fumé di pesce fino alla cottura finale; predisporre quindi il tutto in un piatto di portata ed aggiungervi quindi le vongole e i taratufi precedentemente cotti (sauté), spruzzare del prezzemolo fresco e servire.

di Antonio Rosolino



RICEVUTA IL
1 GEN. 1993
CA' DEL BOSCO

G
GOLA

FESTA GRANDE A PARIGI CANNELLONI DEL '700 E PIRAMIDE DI CHOUX

«La Misenetta» di Bacoli chiude per pochi giorni. I Di Meo brinderanno in Francia con un cenone regale: patate all'ostrica e cozze avvolte in spinaci

di Salvatore Di Meo

Sono passati una ventina d'anni la quando lasciammo Parigi e sono almeno quindici che Nicole e Mathilde, mia moglie e mia figlia, mi «costringono» a ritornarci durante le feste natalizie.

Debbo dire che ogni volta è un vero «tour de force». Mathilde, che da sei anni studia e vive in Francia, mi prepara un elenco di nuovi ristoranti da visitare. Immaginate il mio sacrificio... Nicole prepara, invece, con grande cura un elenco di persone da invitare per Capodanno, ed è una lista che anno dopo anno si allunga praticamente da sola.

Quest'anno, se tutto va bene, si arriverà ad ottanta, poveri suoceri miei. Quindi per necessità, appena arrivo a Parigi, inizio i contatti con i miei vecchi amici ristoratori e fornitori

abituali, per approvvigionarmi di tutto quello che mi servirà per il cenone.

Quest'anno la crisi economica si avverte anche a Parigi, per questo ho pensato a qualcosa dove primeggiano l'estro e la fantasia mediterranea, in modo da ottenere un grande menù a buon prezzo: un Muscadet molto leggero con dei beignets di mandorle e gamberi scottati saranno un simpatico aperitivo.

L'antipasto sarà formato da varie portate, servite singolarmente. Inizieremo con delle cozze avvolte in foglie di spinaci, coperte da dadini di pomodoro e pan brioche, gratinate nel forno ad alta temperatura.

Seguirà subito dopo una patata all'ostrica che è una delizia del palato e per finire un tortino di zucchine e

gamberi dal profumo molto napoletano.

Un cannellone settecentesco, con ricotta pinoli e tantissimo basilico, tra l'antipasto ed il pesce. Il pesce sarà un medaglione di pescatrice, spadellato ed adagiato su una purea di melanzane ed olive nere.

A questo punto, ci vuole un sorbetto allo champagne rosé, che servirà a riposare le papille gustative.

Poi, un filetto di vitellone, immerso in una fonduta di vari formaggi e presentato tagliato a sottili fettine, adagiate su croccanti verdure fritte. È il piatto che ci permetterà di gustare un magnifico Saint Emilion.

Infine il croquebouche... che farà scattare l'applauso! (Per chi non lo sa, il croquebouche è una grande piramide conica composta da piccoli

SETTIMANA TV E TEMPO LIBERO
24 DICEMBRE 1992

11

VITELLO IN FONDUTA CON SENAPE

Ingredienti: 800 gr di filetto di vitello, 150 gr di Emmental e 100 gr di Olandese, 4 dl di vino bianco secco, 0,5 dl di Kirsch, 2 spicchi d'aglio, 6 scalogni, 200 gr di burro, 1 dl d'olio d'oliva, erba cipollina, 150 gr di mollica di pane, 2 uova sbattute, senape forte.

Preparazione: salare e pepare il filetto, riscaldare l'olio con 30 gr di burro e cuocere a mezza cottura. Poi tenere in frigo. Strofinare con l'aglio una casseruola e versarvi 2 dl di vino, portare ad ebollizione, salare, pepare, aggiungere il formaggio e a fuoco lento con una spatola di legno mischiare sino ad ottenere una pasta filante, unire il Kirsch. Calare il filetto nella fonduta, poi adagiarlo in un piatto e coprirlo di fonduta. Velarlo di farina, bagnarlo nell'uovo sbattuto, passarlo nella mollica di pane. Appassire lo scalogno con burro, aggiungere la mostarda ed il vino, ridurre a metà, spegnere il fuoco, incorporare 100 gr di burro. Tenere al caldo. Spumeggiare il restante burro, fare prendere un bel colore dorato al filetto, asciugarlo su carta assorbente e lasciarlo intiepidire. Tagliarlo nel piatto di servizio a fette sottili, cospargere di erba cipollina.



LA SACRESTIA

Siamo i primi: persino il foie gras oggi parla piemontese

C'è una grande Italia che entra in Europa. È quella della cucina. Sono rimasti molti nomi francesi nei nostri menu, ma è la nostra produzione ad assicurare qualità e sapori.

Nessuno sa che il fegato d'oca si legge ancora foie gras, ma che è italiano il primo produttore al mondo, un nome che a molti dice poco, a noi tutto: Gioacchino Palestra. Piemontese di Rocchetta Tanara, come Giacomo Bologna, il maestro dei vini che ci ha lasciato «la Monella». Ecco, il nostro cenone di fine d'anno riflette questa tendenza: salutare l'anno europeo portando in tavola un po' di Grand'Italia.

Natale austero, si è detto. Ma l'austerità può essere anche eleganza, stile, buon gusto. È questa la nostra politica. Il cenone spero possa interpretare i miei due concetti base: la cucina deve essere rapida e mai elaborata, per non alterare i sapori d'origine. Non c'è cuoco più bravo della natura.

Ho scelto la spigola e nel cenone insisto con due portate: cruda all'insalata con salsa di capperi e poi con le erbe. E anche un colpo d'astuzia: il lusso di una spigola servita così distingue, perché garantisce che è freschissima, e non

solo fresca. È di mare, non di allevamento. Il mio radar tra paranze e cianciole si chiama Salvatore Florio, altro che leghista, distingue il pesce da un mare all'altro, la sua Italia va dalle acque di Gaeta a quelle di Punta Campanella... Alter-

no sapori forti (aspro quindi con il salmone fresco e le ostriche) a sapori delicati, come quelli di spigole alla lieve fragranza di erbe selezionate. La pasta è fatta in casa per rendere più lieve il gusto di sottofondo alle vongole. L'alternanza tra forte e debole avviene anche nel dessert: la pasticceria napoletana in contrasto con i sorbetti di limone bagnati in premuta di mandarancio.

Molta attenzione ai vini. Punto su un maledetto milanista, che per ospitare la squadra del cuore e Berlusconi ha fatto costruire un eliporto nelle sue tenute. Maurizio Zanella è immenso e geniale. È uno dei pochi, grandi signori del vino. Il suo «Ca' del bosco» sarà servito nella versione Pinot Nero e nello spumante Cremant. Raccomando per il cenone: gli addobbi. Una tavola va imbandita. Deve essere il trionfo del bianco: tovaglie rigorosamente bianche, sotto lo splendore dell'argento e la grazia dei ricami.

INSALATA E TRECCIA DI SPIGOLE

Anziché una ricetta, preferisco suggerire il menu completo per Capodanno.

Si parte con Salmone fresco con ostriche in salsa di pepe nero. Si prosegue con una Insalata di spigole e patate in salsa di capperi.

Suggerisco a questo punto un Foie gras in gelatina al Porto.

Ed eccoci alla pasta fresca: Tagliolini verdi alle vongole veraci. Ho parlato, non a caso, di spigole freschissime: torna il pesce, precisamente è una Treccia di spigole alle erbe.

Zampone e lenticchie, non può mancare. E per dessert c'è un Gelato di limone in premuta di mandarancio e, naturalmente, i classici dolci di Natale.

I vini: Franciacorta Ca' del Bosco, Sauternes Chateau de Malle, Pinot Ca' del Bosco Zanella. Lo spumante è ancora Ca' del Bosco, il Franciacorta Crémant.

di Marco Ponsiglione

