

CUCINA & SAPORI

IL PIATTO «Timballo di riso Venere, astice e salsa curry»
IL VINO Franciacorta Dosage Zéro 2008 «Ca' del Bosco»



LO CHEF
DELLA SETTIMANA

Renato Colombo

Cresciuto all'alta scuola di Vittorio Fusari - condividendone per tanti anni l'impegno ai fornelli del «Volto» di Iseo - Renato Colombo ne interpreta oggi la lezione d'estro e rigore al Priore di Calino, il locale dall'ineguagliabile, splendida terrazza nel verde sui dolci rilievi di Franciacorta.

Qui da un paio di stagioni ha trovato l'ambiente familiare dove esprimere la sua piena maturazione, la sua arte attenta a coniugare tradizione e modernità. Qui infatti i coniugi Rosalia e Luigi Dotti hanno costruito in 30 anni d'attività (che si festeggiano giusto fra 3 mesi) non solo l'approdo felice d'una cucina di vaglia, ma pure realizzano e fanno conoscere prodotti d'eccellenza. A cominciare da «Oil», l'extravergine delicato, dolce e finissimo che gli ulivi solati di queste colline, mossi dal vento del non lontano Sebino, regalano al palato di pochi fortunati.

RISTORANTE

PRIORE
Via Sala 70
Calino di Cazzago San Martino
Tel. 030.7254665
Chiusura: martedì

LA RICETTA DI OGGI

Timballo di riso Venere astice e salsa curry

TEMPO 40 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

PIATTO Antipasto

PRESENTAZIONE

Molto Oriente per un crostaceo tra i più gradevoli e pregiati in questa ricetta che lo chef del Priore di Calino regala ai lettori del nostro giornale. Piatto non troppo complicato e di certo successo adatto in verità per ogni stagione dell'anno.

INGREDIENTI

Per quattro persone: 400g riso Venere, due astici cotti a vapore, 300 dl panna fresca, 20 gr curry, uno scalogno, succo d'arancia q.b., «tapenade» d'olive e capperi.

PROCEDIMENTO

Cuocere il riso Venere in acqua salata per 30 minuti, scolare e condire con la tapenade (salsa provenzale di acciughe e capperi) succo d'arancia erba cipollina e pomodorini tagliati a dadini. Formare dei timballi con l'aiuto di stampini d'alluminio. Per la salsa: appassire lo scalogno in poco olio extravergine d'oliva aggiungere panna e curry e far ridurre ottenendo una salsa. Passare al colino e aggiustare di sale. Impiattare disponendo nel piatto la salsa al curry; a seguire il timballo e alla fine l'astice, da lucidare con l'extravergine.



IL VINO

Franciacorta Dosage Zéro Mill. 2008 Ca' del Bosco

IL VINO Anche per la produzione di questo Dosage Zéro Millesimato ogni fase della lavorazione è essere eseguita secondo ciò che la perfezione richiede. Un Franciacorta puro, sincero, frutto della migliore espressione di uno straordinario terroir, in un'annata determinata, e dell'uomo che ne ha intuito il carattere e le potenzialità. Eccellente aperitivo, ottimo per accompagnare frutti di mare e pesce crudo.

LA TEMPERATURA DI SERVIZIO
7-9 gradi



LA CANTINA Ci sono attimi che non hanno parole. Solo le sensazioni li definiscono, emozioni che giungono al cuore e diventano estasi, gioia e bellezza di un momento da racchiudere nell'intimità dei ricordi. L'arte del vino come istante di vita a sé, capolavoro figlio di quel talento che solo alcuni uomini sanno raggiungere, in cui dedizione e capacità si fondono nel magico e arcano connubio con la natura. www.cadelbosco.com Tel. 0307766111

LANOSTRATAVOLA

Uno spazio quotidiano per la cucina e i sapori del nostro territorio: nasce da un'idea semplice questa pagina che ogni giorno trovate sul giornale. D'intesa con Numerica abbiamo infatti proposto ad alcuni tra i migliori chef bresciani di regalare ai nostri lettori una settimana di ricette, una per ogni giorno. Quindi col Consorzio Franciacorta e Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012, abbiamo proposto un vino d'abbinamento, scegliendolo tra quelli prodotti nelle cantine associate. Infine, con Camera di commercio, Coldiretti, Unione agricoltori e Cissva, siamo andati alla ricerca dei prodotti tipici per la nostra ideale dispensa. Ed il risultato non è solo qui, sotto i vostri occhi, ma anche sul nostro sito all'indirizzo www.giornaledibrescia.it

Le ricette, i prodotti, i vini d'abbinamento sono anche su www.giornaledibrescia.it

Dessert

Zuppa Inglese

INGREDIENTI (per 8 persone) 200 gr di pan di Spagna a fette. Alchermes (liquore speziato) e rhum. Crema pasticcera, 3 bianchi d'uovo montati e mescolati con 120 gr di zucchero. Una cucchiaino di frutta candita tritata. Scorzetta d'arancia candita. Poco zucchero.

PROCEDIMENTO Allineare le fette di pan di Spagna su due piatti: bagnare una metà con Alchermes e l'altra con rhum diluito con un'acqua fredda. Preparare intanto la crema pasticcera, ma scorrevole; versarla in una terrina tenendone da parte 3 cucchiaini e mescolarli la frutta candita tritata. In un piatto di servizio, resistente al fuoco, di 30 cm. di diametro, versare le 3 cucchiaini di crema pasticcera tenuta da parte, allinearvi sopra le fette di pan di Spagna bagnate con l'Alchermes, ricoprirle con la crema pasticcera mescolata con la frutta candita, mettervi le fette di pan di Spagna bagnate col rhum, dando al dolce una forma a cupola. Ricoprire tutto con la meringa cruda che si liscerà con una palettona, fare in superficie una decorazione di scorzetta d'arancia candita e spolverizzare con zucchero fine; passare il dolce nel forno a 140/150 °C per il tempo necessario per far seccare leggermente la meringa. Far raffreddare. Invece di coprire con la meringa e passarlo nel forno, si può sostituire con 4 dl di panna montata evitando così la cottura (la ricetta classica della «Zuppa inglese» richiede però la meringa).

TEMPO 60 minuti

DIFFICOLTÀ Difficile

Dispensa bresciana

Formaggella Cuor di Valle



È un prodotto Cissva
Lo potete trovare presso il caseificio a Capo di Ponte e nei punti vendita di Iseo, Pisogne ed Edolo www.cissva.it

La Cissva è il caseificio sociale della Valle Camonica e del Sebino. È nato quasi trent'anni fa per provare a mantenere e quindi valorizzare la tipicità dei prodotti lattiero-caseari realizzati in montagna, per dare un'integrazione del reddito e la possibilità di continuare a permanere sul territorio ai tanti agricoltori che ancora vivono sulle montagne camune e sebine. Tra le decine di prodotti, uno dei più riconoscibili è certamente il Cuor di Valle, con la sua variante minore del Piccolo Cuor di Valle, un formaggio con profumo e note fragranti, ma delicate e gradevoli, della microflora e del fieno presenti nella pasta morbidissima.

Il suo nome lo deve alla caratteristica forma a cuore, che lo rende inconfondibile tra i prodotti Cissva. Questa formaggella è dolce e candida, per una sorta di tuffo nella naturalità del cuore di ognuno. È particolarmente indicato per rompere, con piacevolezza, il digiuno, grazie alla sua pasta semicotta prodotta con latte parzialmente scremato in centrifuga. Possiede una stagionatura che va dai 30 ai 45 giorni e un peso medio tra il chilo e mezzo e i due, mentre la sua variante minore - il Piccolo Cuor di Valle - pesa intorno ai 500 grammi. dispensabresciana@giornaledibrescia.it

