

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

anno 21 numero 240
mensile gennaio 2012
4,90 euro



ARRIVA SU GAMBERO ROSSO CHANNEL
LA NUOVA SERIE DELLA CUOCA PIÙ SENSUALE
DELLA TV. TUTTE LE ANTICIPAZIONI
E UN'INTERVISTA ESCLUSIVA

TENTAZIONE NIGELLA

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1, comma 1, DCB Verona
Austria € 10,60; Germania € 10,90; Belgio-Erasmus, Lussemburgo, Portogallo, (Conti), Principato di Monaco, e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.



champagne
SOSTENIBILITÀ
E GRANDI
MAISON

cantine design
PROGETTI
E PAESAGGI
DEL VINO

carne
È GIUNTA
L'ORA DELLA
SPALLA

brunch
IN TUTTA ITALIA
NUOVI ASSAGGI
METROPOLITANI

UNA VOLTA ERANO LE GUANCE E LE FRATTAGLIE, ORA COMINCIANO AD ANDARE DI MODA NELLE CUCINE DI GRIDO ALTRI PEZZI DI CARNE COME SPALLA E PANCIA: MENO CARI, MA SOPRATTUTTO PIÙ VERSATILI, INTRIGANTI E POLIFUNZIONALI, OTTIMI IN MARINATURE E COTTURE MODERNE. STORIE E IDEE, DA ARZIGNANO A BURGOS, PASSANDO PER VIAREGGIO E ASNIÈRES. E C'È CHI GLI DEDICA UN GIORNO DELLA SETTIMANA

di Raffaella Prandi

IL MERCOLEDÌ DE

SPALLE colli, pance, altro che guance! Diventate di moda, troppo di moda, le guance di manzo o di vitello utilizzate da tanti chef per morbidi stracotti e poi scoperte dal pubblico gourmet impegnato sul fronte della cucina di casa sono arrivate a quadruplicare il loro prezzo (dai 3-4 euro al chilo fino a 14-17 euro). E, come più prosaicamente accade nel settore immobiliare dove tanti quartieri periferici prima negletti diventano d'improvviso glam, ecco che anche i cuochi guardano con interesse ad altre aree (del bovino, s'intende) meno ovvie e più promettenti in termini di redditività. In grande spolvero ci sono per esempio i quarti anteriori, di manzo, vitello o vitellone. Tra i più convinti a promuoverli i fratelli Damini, Gian Pietro e

Giorgio, titolari della super macelleria nonché gastronomia di Arzignano Damini & Affini. Il loro hamburger, l'ormai leggendario Dam-Burger, è stato messo a punto proprio a partire dal valore dei tagli meno nobili. Maestri della frolatura con celle dove le mezzene vengono portate a maturazioni estreme, i Damini hanno trasformato un semplice haché in un capolavoro di morbidezza giocando su un mix di pancia collo e spalla con diverse percentuali di grasso: «La nostra ricetta, spiega Gianpietro, non ha però una regola fissa, tutto dipende dalle caratteristiche ogni volta diverse dell'animale. È stato complicato convincere i nostri clienti, abituati a consumare le svizzere, di solito magre e stoppose, a fidarsi. Ma è nostro compito di >>

A photograph of a man, Michelangelo Masoni, in a kitchen or butchery. He is wearing a white chef's coat with a logo that says "VIAREGGIO" and a striped apron. He is smiling and holding a large piece of raw meat on his shoulder. The background shows a kitchen counter with various items, including a bottle of oil and some meat. The text "ILLA SPALLA" is overlaid on the image.

ILLA SPALLA

Michelangelo Masoni
nella sua macelleria di Viareggio

macellai far capire le potenzialità che si celano in quei 150 chili (su 350 circa del peso totale) di solito snobbati». Un esempio, tra gli innumerevoli, delle possibilità gastronomiche legate a questi tagli porta alla bontà di quella insalatina di pancia servita nel ristorante dei Damini con la carne cotta sottovuoto 72 ore con cipolla rossa, pomodori confit e aceto balsamico. Insalatina di carne che anche uno chef come Karl Baumgartner del ristorante altoatesino Schöneck (a Falzes) associa ai funghi con risultati ragguardevoli.

«I tagli di anteriore si possono valorizzare solo laddove ci sia una cultura gastronomica in grado di capirli» sospira Roberto Liberati, il macellaio romano grande sponsor di tante ricercatezze alimentari: «In queste parti dell'animale sono racchiusi dei veri e propri gioielli gastronomici come il filetto di spalla (o filetto degli ebrei) che costa comunque un terzo rispetto a un normale filetto e con cui si possono fare delle splendide tagliate alla brace» gli fa eco Michelangelo Masoni, titolare di una macelleria salumeria gourmet a Viareggio. Molto interessante secondo Liberati è la parte della gobba del ruminante dove un tempo veniva legato il giogo: un taglio che sta all'origine di un tipico piatto brasiliano. «Ma per lavorare questi tagli bisogna essere in grado di tirarli fuori: dal punto di vista dei tempi richiede impegno. È un lavoro di nicchia che marcia di pari passo con la collaborazione degli chef e dei grandi appassionati» spiega il macellaio romano.

Alfonso Caputo della Taverna del Capitano di Nerano, in Costiera, valorizza queste

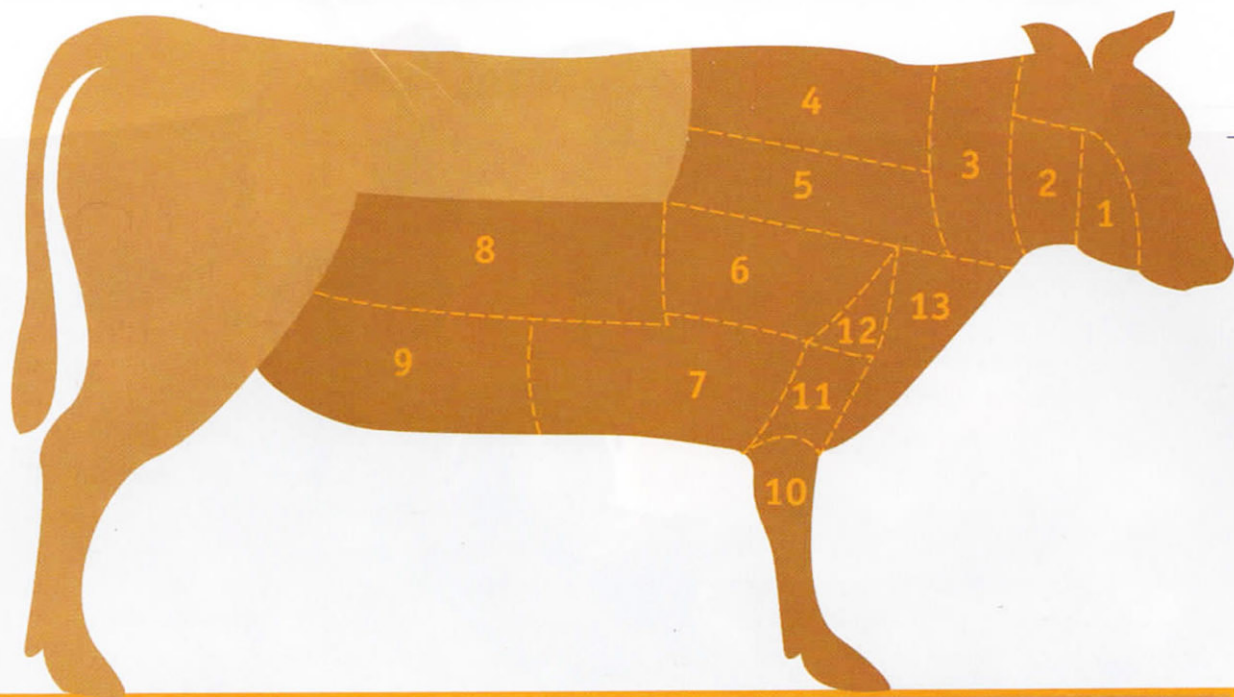
carni provenienti dalla groppa con una lenta cottura nella pentola di rame: «Si sciolgono e diventano come burro», racconta lo chef campano grande fan dei tagli anteriori: «Le bracioline di collo cucinate con uvetta, pinoli, aglio e prezzemolo sono una goduria di tenerezza». E sempre con il collo, ben pulito e rifilato, prima marinato con sale e zucchero e poi affumicato, Caputo realizza una sorta di prosciutto. Allo stesso modo al Caffé La Crepa, celebre e storica trattoria di Isola Dovarese (Cremona) punto di riferimento in fatto di bolliti (le carni provengono da Franco Cazzamalli) così apprezzano e sfruttano la noce di spalla di manzo o di vitellone per la loro carne concia: «È un piccolo gio-

iello, senza neppure un nervo dentro. Noi – spiega l'oste Riccardo Malinverno – mariniamo la carne con sale, zucchero, pepe, alloro, ginepro e rosmarino, quindi la lasciamo per tre giorni sottovuoto; poi la laviamo e la lasciamo asciugare in forno a una temperatura che non deve mai superare i 30°. La serviamo affettata guarnita

dalla raspadura di Grana Lodigiano e dalla nostra giardiniera fatta in casa».

A Roma, il lanciatissimo Giulio Terrinoni (di Acquolina Hostaria) sfrutta le parti della spalla per una sua interpretazione della carne salata. La materia prima, aromatizzata con un sale alle erbe, viene chiusa in un torchon alla maniera dei gaucho argentini in modo da farle perdere completamente i suoi liquidi. Viene quindi affettata e servita insieme ai raperonzoli (piccole radici raccolte direttamente nella sua campagna di Fiuggi), condita con olio extravergine di oliva e un pizzico di polvere di cap-

NUOVE TENDENZE
DOPO IL BOOM
DELLE GUANCE CHE ORA
HANNO RADDOPPIATO
IL PREZZO, È LA VOLTA
DI COLLI, PANCE
E SPALLE DI BOVINO:
TAGLI PIÙ ECONOMICI
E VERSATILI



1	GUANCIA	stracotti, stufati, bolliti
2	COLLO	macinato per ragù, hamburger, polpette
3	SCHIENA	spezzatini e brasati
4	TAGLIO REALE	brasati e arrosti
5	GIRELLO DI SPALLA	brasati, vitello tonnato
6	POLPA DI SPALLA	fettine, carpacci, battuta a coltello
7	PETTO	bolliti, stracotti, rollé asado
8	PANCIA	bolliti o macinati
9	TASCA	per preparazioni ripiene, per esempio, cima alla genovese
10	GERETTO	bolliti e stufati come il peposo o il goulash
11	MUSCOLO DI SPALLA	goulash, umidi
12	GIRELLO DI SPALLA	scaloppine, tonnato, roastbeef
13	PUNTA DI PETTO	arrosto, spezzatino, bollito, ripiena

peri: «Tutto nasce dal bisogno di sperimentare con le parti non ovvie dell'animale. Alla fine se il cliente è soddisfatto, io lo sarò doppiamente perché avrò anche abbattuto i costi», è la conclusione di Terrinoni. Con le parti della spalla Oliver Glowig, approdato da Capri all'Aldrovandi Palace di Roma, prepara brasati dagli indecifrabili sentori di spezie, vaniglia, anice e liquerizia con cui farcisce i suoi ravioli. Ma Oli-

ver apprezza anche il saporito taglio della pancia, «con il suo grasso rilasciato in cottura che regala alla carne morbidezza e sapore». Come pure Salvatore Tassa, il geniale chef ciociaro di Acuto, è un grande estimatore delle tasche realizzate con la pancia del bovino che lui sa esaltare come pochi grazie a intelligenti cotture e sottili speziature.

Ma come non ricordare **SEGUE A PAG.73**



Giampietro Damini, fratello di Giorgio che è cuoco, nella cella refrigerata della macelleria di famiglia ad Arzignano

l'immenso stracotto realizzato da Nadia Santini nel suo Pescatore di Canneto sull'Oglio a partire dal territorialissimo cappello del prete, un muscolo molto gelatinoso che esige una cottura molto lenta di 3-4 ore? «Uno stracotto – suggerisce a questo proposito Roberto Liberati rivolgendosi a quanti si spaventano di fronte ai tempi richiesti da simili preparazioni – lo si può, volendo, preparare in anticipo e poi surgelarlo. La bontà non ne viene compromessa: cerco sempre di spiegarlo ai miei clienti».

«È troppo facile suggerire per qualsiasi esigenza carré di vitello e nodini. Chiaro che come macellaio farai bella figura, ma questi tagli finiscono per costare cinque volte tanto», polemizza Damini secondo il quale è importante che la gente riscopra il gusto di tornare alle cotture lunghe, alla convivialità, al piace-

AL RISTORANTE

«GLI CHEF HANNO
ABITUATO GLI OSPITI A
MANGIARE SOLO FILETTI
E COSTATE O TAGLIATE,
SOTTOVUOTO E
PORZIONATE. COSÌ IL
GUSTO S'IMPIGRISCE»

re di mettere tutta la famiglia attorno alla tavola e non dia la preferenza solo ai piatti veloci. «Anche il ristorante – insiste Liberati – ha una responsabilità nell'abituare il cliente a mangiare solo filetti, costate o tagliate ordinate magari già porzionate e sottovuoto ai vari distributori. A quel punto il cliente si rifiuterà di mangiare altro. Bisogna invece tornare a dialogare con i propri ospiti. Il problema è che oggi nessuno vuole più fare fatica, né il macellaio, né il ristoratore né tantomeno l'ospite. Perché la lavorazione di queste parti è decisamente più laboriosa».

Eppure basterebbe prendere spunto dai piatti che alcune trattorie blasonate, come quelle premiate con i Tre Gamberi dalla Guida dei ristoranti, continuano a preparare per la gioia dei loro ospiti. >>

In tempi in cui la gente accorcia le distanze della cucina con filetti e tagli veloci, lo spezzatino di Mora Romagnola della Locanda al Gambero Rosso di Bagno di Romagna (Fc) perpetua l'antica tradizione familiare delle cotture pazienti.

Alla storica Osteria Della Villetta di Palazzolo sull'Oglio (Bs) si consumano due tonnellate e mezza di guance bovine l'anno, fortunatamente non in ossequio alle mode, ma seguendo la tradizione familiare di quattro generazioni di osti: «Sono l'architrave della nostra cucina, dei nostri brodi, dei nostri bolliti, delle nostre polpette» dice Maurizio «Mauri» Rossi che mette in vario modo in valore le carni provenienti da allevamenti bresciani blasonati. Sia con gli ottimi brasati, sia con il loro amatissimo manzo all'olio con olive taggiasche (un classico della Franciacorta): piatti cucinati a partire dai tagli di spalla.

«Se hai bestie di eccellenza qualsiasi taglio avrà pari dignità». Ne è convinto Michelangelo Masoni il quale è fermo però nel credere che «puoi fornire qualità ai tuoi clienti solo se lavori animali interi. Altrimenti ti arriva quello che decidono i macellatori». Michelangelo gira infatti tra i piccoli allevatori lombardi e piemontesi in cerca di quel che fa per lui, verificando le condizioni di allevamento e comprando poi capi vivi: «Visito solo stalle con trenta capi al massimo. Cerco dei talebani come me, allevatori che nutrano le loro bestie con mais non transgenico e senza insilati. Pochi fanno questa scelta perché è molto costosa e preferiscono ingrassarli con gli insilati».

Stesso credo di Yves Marie Le Bourdon-

Polpetta di carne, involtino di verza ripieno e guanciale bollito con salsa verde dell'Osteria della Villetta di Palazzolo sull'Oglio



LA QUALITÀ

«SOLO LAVORANDO ANIMALI INTERI SI POSSONO AVERE E OFFRIRE GARANZIE: ALTRIMENTI DECIDONO TUTTO I MACELLAI». E I COSTI SALGONO

nec, fornitore di Alain Ducasse e considerato uno dei migliori macellai del mondo che ha costruito la sua fama su un semplice motto: la qualità di una carne è legata alla razza, ma soprattutto al modo in cui la bestia è stata nutrita. Come il bue Wagyu nutrito a muesli

che Le Bourdonnec si fa arrivare da Burgos, in Spagna. Imperativo comunque il fatto che le bestie abbiano mangiato meno alimenti fermentati possibile. Questo macellaio militante, amato da tutta l'avanguardia gastronomica per la sua ricerca esasperata che punta a ritrovare un contatto con il gusto vero del grasso nella sua macelleria di super lusso (Le couteau d'argent ad Asnières), dedica ogni mercoledì alla vendita dei tagli minori: per spettacolari brasati, boeuf a la bourguignon, e soprattutto haché a prezzi per così dire popolari. Il mercoledì delle spalle. 