

GOURMET LA RICETTA D'AUTORE DI ANTONELLO COLONNA IL CHAO-TZU CHE SEMBRA UN SALUTO È INVECE UN PIATTO GUSTOSO

Qualche volta ci si concede il gusto di andare oltre i confini

Antonello Colonna

Questa settimana ho deciso di osare un po' rispetto al solito. Non abbandoniamo la tradizione culinaria romana ma proviamo

semplicemente a tradirla a interpretarla attraverso l'innovazione e la contaminazione, sempre attenti a mantenere intatta la persistenza dei sapori e, quindi, dei ricordi. Il piatto che vi propongo rappresenta un po' quella che io mi diverto a chiamare cucina indo-romana, che ci porta lontano e allo stesso tempo ci parla delle nostra terra e della nostra storia.



www.ecostampa.it

ricette d'autore



L'INGREDIENTE

IL PEPE DI SICHUAN

Lo Szechuan è una regione della Cina, la più estesa, famosa per la sua ottima cucina e ora anche per questa spezia. Comunemente viene detto pepe, perché le sue bacche sono molto simili a quelle del pepe, in realtà però con esso ha poco a che fare.

Infatti questa pianta produce delle bacche rosse che vengono prima private dei loro semi (ecco la fondamentale differenza rispetto al pepe), duri e amari, e successivamente fatte essiccare al sole.

Il pepe di Sichuan non è piccante, tuttavia ha una fortissima aromaticità che sprigiona in bocca una sensazione molto simile a quella piccante; immediatamente dopo le prime sensazioni presenta un aroma di limone e lascia in bocca un leggero intorpidimento.

Questa spezia è molto adatta ad accompagnare preparazioni a base di carne e pesce; nella cucina cinese viene soprattutto combinata insieme a zenzero e anice stellato. Nella cucina più occidentale si trova spesso nella preparazione di mousse al cioccolato, delle quali esalta splendidamente le caratteristiche.

CHAO-TZU DI MAIALINO, FAVE, PECORINO E PATATE ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

per 4 persone

farina 500 gr
strutto 30gr
acqua qb
sale - 3 pizzichi

per la farcia
filetto di maiale 300gr
zenzero - una radice
soia - 2 cucchiari
pepe rosa - qb
ginepro - qb
foglie d'oro - qb

scalogno - qb
per le patate allo zenzero
patate - 300 gr
cipolla rossa - 1
zenzero fresco - 1 radice

olio extra vergine d'oliva
sale - qb
pepe di Sichuan - qb
fave sgusciate - qb
semi di papavero - qb
pecorino dolce - qb

PREPARAZIONE

Formare una fontana con la farina e aggiungere lo strutto, il sale e piano piano versare l'acqua bollente. Impastare fino a creare una massa dura, quindi mettere in un recipiente e lasciare riposare in frigo per un'ora.

A questo punto preparare la farcia. Prendere il filetto di maiale, sgrassarlo e tagliarlo finemente a coltel-

lo. Farlo rosolare in un pentolino con un soffritto di scalogno, grattarvi sopra lo zenzero, aggiungere la soia, una foglia di alloro e una bacca di ginepro. Coprire il tutto di acqua e lasciare cuocere per un'ora a fuoco lento. Fare asciugare bene la carne e frullare.

Passare quindi alle patate. Pulirle, tagliarle a cubetti e farle rosolare in un pentolino con soffritto di cipolla

rossa. Aggiungere lo zenzero, grattare il pepe di Sichuan e ricoprire di acqua.

Fare cuocere a fuoco lento, quindi frullare, passare e in ultimo caricare nel sigone. Infine stendere la pasta, formare dei ravioli, cuocerli e adagiarli sulla schiuma di patate con delle fave sgusciate, una spolverata di semi di papavero e una grattata di pecorino dolce

beviamoci sopra

MASSIMO CLAUDIO COMPARINI

Una ricetta intrigante, piena di sapore e di spezie sfumature gustative. Scelgo un bianco di struttura, particolare come la sua provenienza dal dolce declivio di Buranco adagiato a Monterosso nel cuore delle Cinque Terre. Il Magioa è un bianco particolare, vitigni tradizionali (bosco, fermentino, albarola) vinificati separatamente e con breve macerazione delle bucce, e poi assemblati con il Bosco, di particolare struttura, affinato parzialmente in legno. Nel calice uno splendido giallo oro, il naso è ricco di frutta matura, pesca, melone e poi diviene più complesso con le note di erbe aromatiche, di anice e sentori di distillato. Al palato entra morbido, mostra struttura e complessità, frutta matura ma fragrante, note di crema e minerali con un bel sentore finale di pepe bianco. Un finale ampio, lungo ed equilibrato nell'alcol.

IL VINO**MAGIOA 2009, BURANCO - LIGURIA**