



CUCINA&SAPORI

IL PIATTO «Baccalà alla bresciana»

IL VINO «Franciacorta Rosè 2008» CorteBianca



LO CHEF DELLA SETTIMANA

Michele Valotti

Vale la tecnica, merita attenzione ogni preparazione, ma per Michele Valotti al primo posto in ogni piatto c'è sempre e comunque la materia prima, gli ingredienti, i prodotti. Di più. Lo chef cerca di coinvolgere in questa consapevolezza anche il commensale che siede ad uno dei suoi tavoli, in aerea posizione panoramica a Brione, con sguardo aperto sulla Franciacorta.

Così il menù non è solo un elenco di proposte, ma la citazione precisa, con indirizzo e numero di telefono, di tutte le aziende che producono la carne e le verdure, i pesci e i formaggio necessari a realizzare le sue creazioni di schietta, personale, creativa rilettura della tradizione. L'obiettivo è duplice: la trasparenza della filiera e la diffusione al pubblico d'una conoscenza altrimenti assai circoscritta, dei nomi e dei volti di tanti meritevoli artigiani del gusto.

RISTORANTE

LA MADIA

Via Aquilini 5, Brione

Tel. 030.8940937

Aperto: la sera, festivi anche a pranzo (chiuso lunedì e martedì)

LA RICETTA DI OGGI

Baccalà alla bresciana



TEMPO 45 minuti



DIFFICOLTÀ Media



PIATTO Antipasto



INGREDIENTI

600 gr di Baccalà
250 gr di cipolle stufate almeno 6 ore
80 gr di doppio concentrato di pomodoro
300 ml di latte
300 ml di panna fresca
Pepe nero



PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo il baccalà (in frigorifero) per 5 giorni cambiando l'acqua due volte al giorno.

no. Immergere quindi il baccalà in acqua bollente, spegnere la fiamma e lasciarlo per 15 minuti nella medesima acqua. Sfaldarlo togliendo pelle e lische e tenerlo da parte. Mettere le cipolle stufate lentamente in precedenza in una casseruola e aggiungere il pomodoro, cuocere a fiamma bassa per 20 minuti, aggiungere il baccalà, il latte, la panna fresca e una generosa macinata di pepe nero. Cuocere per una trentina minuti e servire in tavola con le patate lesate o la polenta.



IL VINO

Franciacorta Rosè 2008 CorteBianca



IL VINO Questo Franciacorta Rosè è frutto di Chardonnay 20% e Pinot Nero 80%; ha profumo di piccoli frutti, di mela rossa e mela cogogna, con note speziate e agrumate. Di fine struttura e con equilibrio tra acidità e corpo, retrogusto con piacevole percezione di vaniglia e tabacco. Perfetto in abbinamento con primi tradizionali, salumi di manzo e oca, brodetto di pesce.



L'ABBINAMENTO Piatto saporito, con buona grassezza e succulenza, per via dell'ingrediente, del pesce e dell'aggiunta di panna; il Franciacorta Rosè, con la sua leggera tannicità ed il carattere rinfrescante sgrassa e pulisce il palato, rendendolo pronto per l'assaggio successivo.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 gradi



LA CANTINA Corte Bianca è un'azienda vinicola biologica di Provaglio d'Iseo. Nei 4 ettari di vigna Chardonnay e Pinot, allevati a guyot, la coltivazione è svolta senza interventi chimici, nel pieno rispetto della biodiversità e delle condizioni originarie del terreno. La vigna è circondata da boschi di castagno e roverelle, beneficiando di un microclima unico. www.corte-bianca.it Tel. Tel. 030.3983293



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