

CUCINA & SAPORI



IL PIATTO «Sanpietro su crema di topinambur e finocchi»
IL VINO «Franciacorta Extra Brut» Corte Bianca

LA RICETTA DI OGGI

Sanpietro, finocchi e topinambur

TEMPO: 30 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

PIATTO Secondo

INGREDIENTI

Per 4 persone: 600 gr. di polpa di Sanpietro, 600 gr. di topinambur, 100 gr. di patate, 300 ml. di latte intero, 20 gr. di burro, 20 gr. di panna fresca, 1 finocchio grande, 4 gr. di pistilli di zafferano, 40 gr. di Olio extravergine di oliva, sale q.b.

PROCEDIMENTO

Pelate i topinambur e le patate e cuoceteli nel latte finché non si sfaldano. Frullare fino ad ottenere una

purea consistente. Aggiustate di sale. Affettate i finocchi molto sottili. In una casseruola mettete il burro e quando soffrigge unire i finocchi, con la panna ed i pistilli di zafferano.

Cuocete per un paio di minuti a fuoco vivace. Tenere in caldo. In una padella, possibilmente di ferro, scaldate l'olio ed unite il Sanpietro. Cuocete per 4 minuti circa e poi ultimate la cottura in forno pre-riscaldato a 190° per qualche minuto finché avrà un aspetto dorato.

Rifinitura: in un piatto fondo versate la purea di topinambur, sistemate i finocchi e da ultimo il Sanpietro.

LO CHEF DELLA SETTIMANA

Luisa Franceschetti

La storia professionale di Luisa Franceschetti è singolare: in cucina infatti è approdata relativamente tardi, anche se la passione l'ha sempre coltivata. Fino ai trent'anni ha preferito occuparsi di tutt'altro. Ma a differenza di molti che hanno scelto di trasformare in lavoro il loro hobby, Luisa non è passata dalla cucina di casa a quella d'un ristorante dalla sera alla mattina, ma ha investito un anno di quotidiana, impegnativa «full immersion» nelle cucine d'un locale stellato. E proprio nei mesi a stretto contatto con uno chef innovativo come Marco Bistarelli al Postale di Città di Castello, Luisa ha maturato l'idea della sua cucina creativa fatta anche di rilettura moderna della tradizione. E dal 2005 la propone nei piatti di «A filo d'acqua», la romantica bomboniera affacciata su una piccola darsena a Sulzano.

RISTORANTE

A FILO D'ACQUA

Via Battisti, 9

Sulzano

Tel. 338.7416390

Aperto solo la sera

Chiusura: lunedì

IL VINO

Franciacorta Extra Brut Corte Bianca

IL VINO Questo Extra Brut (Chardonnay 95%, Pinot nero 5%) ha profumo di frutta delicatamente immatura, di pesca, di frutti rossi e fiori bianchi. Il sapore è all'attacco elegante e armonico, con un retrogusto complesso di frutto fresco e un finale mielato da agrume e vaniglia. Regge molto bene anche la selvaggina da piuma.

L'ABBINAMENTO Piatto ricco, minerale e speziato con tendenza dolce stemperata dai finocchi... le caratteristiche di questa preparazione richiedono un vino secco e con nervo come questo.



LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 gradi



LA CANTINA Ecco un'azienda vinicola biologica con sede a Provaglio d'Iseo: i 4 ettari di vigna si lavorano senza interventi chimici, nel 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. 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

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

Dessert

Pere estive al vino bianco

INGREDIENTI (per 6 persone)
 6 belle pere di media grandezza
 2 cucchiaini di zucchero fine

un pizzico di vaniglia
 un poco di cannella in polvere
 1 chiodo di garofano
 qualche scorza di arancia e di limone
 vino bianco secco
 3 dl di crema inglese
 2 bicchierini di Aurum
 1 di maraschino

PROCEDIMENTO Sbucciare le pere e accorciarne i gambi; metterle in una casseruola in cui stiano giuste e aggiungervi lo zucchero, la vaniglia, la cannella, il chiodo di garofano e le scorze di arancia e di limone. Ricoprirle di vino bianco, cuocerle a calore moderato, sgocciolarle al punto giusto e tenerle in caldo in un timballo d'argento.

Diluire la crema inglese con lo sciroppo di cottura, ridotto a qualche cucchiainata e passato col passino fine, profumarla coi liquori e versarla sulle pere.

TEMPO 35 minuti

DIFFICOLTÀ Facile

Dispensa bresciana

I formaggi del Prestello



Azienda Agricola Prestello
 Loc. Prestello di Prestine
 Tel. 0364.300832
 Partecipa alle iniziative dell'Unione agricoltori

«Se nostrano vuoi mangiare al Prestello devi andare». Elementare ma assolutamente azzeccato lo slogan scelto dall'azienda agricola di Barbara Bontempi che è una delle realtà più conosciute e apprezzate nel panorama dei «sapori» della Vallecarnonica. Con 70 capi bovini di razza Bruna, oltre un centinaio di capre di razza «Bionda dell'Adamello», un agriturismo immerso nel silenzio dei boschi di Prestine unito ad una buona dose di cordialità, l'azienda agricola nata negli anni Ottanta è da tempo un punto di riferimento e un esempio riuscito di imprenditoria agricola familiare. Dal latte vaccino, che viene lavorato all'interno dell'azienda, si ricavano prodotti di alta qualità come burro, ricotta, Casolet, formaggele e il famoso Silter camuno. Tra i formaggi di capra, non manca il Fatuli che è stato inserito nel circuito del presidio di Slow Food. «Il sapore antico della genuinità contadina e della tradizione della nostra terra sono gli ingredienti serviti a tavola che fanno ricordare, a quelli che hanno potuto gustarli, sapori di un tempo. E a quelli che non li hanno mai provati, sensazioni sconosciute», si legge nella presentazione dell'azienda. Quasi una missione: da coltivare e far crescere. dispensabresciana@giornaledibrescia.it