

ITALIA SQUISITA

L'ARTE
DELLA CUCINA E
DELL'ACCOGLIENZA



ANDREA
MIGLIACCIO

Ambasciatori del Gusto





ITALIA SQUISITA

TECNICA

LA COTTURA A CARBONE

DI PAOLO CRIZZIM

IL FUOCO, SIN DALLA SUA SCOPERTA, HA DA SEMPRE AVUTO UN RUOLO FONDAMENTALE NELLE CULTURE DEL MONDO; IL CUCINARE SFRUTTANDO IL SUO CALORE È ALLA BASE DELL'EVOLUZIONE UMANA. UN VIAGGIO FRA LE DIVERSE CUCINE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA E INTERNAZIONALE CHE PREDILIGONO LE BRACI ARDENTI COME METODO DI COTTURA. SAPORI DEL PASSATO E INNOVAZIONE TECNOLOGICA AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE.

“Ché per un dono che ai mortali io porsi, sotto il giogo sono io di tal destino: la furtiva predai fonte del fuoco nascosta entro la fèrula, che agli uomini maestra fu d’ogni arte, ed util sommo”. [Eschilo, 460 a.C.]

Diceva un ancora incatenato Promèteo, antico titano punito per aver donato agli uomini la facoltà di progredire.

La scoperta, o meglio, il controllo del fuoco da parte dei primi uomini rappresenta un punto cruciale nell’evoluzione umana.

Se dapprima le carni erano causa di malesseri e decessi, dal Paleolitico Inferiore in poi migliorò la nutrizione e la qualità della vita dell’homo erectus.

Nei millenni si è passati dalla conservazione, al trasporto, per arrivare alla tanto bramata produzione del fuoco. Poi il passo fu relativamente breve: dai primitivi bracieri, alle griglie achee del IX sec. a.C., dal Barbacoa della popolazione caraibica degli Arawak ai moderni sistemi di cottura a carbone, il fuoco nudo non ha mai smesso di essere un vettore culinario.

Gli Arawak sancirono la nascita del braciere fuori terra, posizionando al di sopra di esso un’impalcatura in legno che reggeva l’animale, spesso intero. Si scoprì presto che anche il fumo aveva un ruolo nella cottura e probabilmente anche gli abitanti del Nuovo Mondo trovavano gradevole il caratteristico aroma dell’affumicatura a caldo.

Dall’800 in poi l’innovazione è stata continua e l’umanità non ha mai perso l’atavico bisogno dei sapori primordiali. Percorrendo la storia della gastronomia si nota anche come l’affumicatura sia stata utilizzata come metodo di conservazione in tutto il globo, basti pensare al classico salmone o all’aringa, fondamentali per il sostentamento invernale. Il fuoco e il fumo sono da sempre e sempre più utilizzati nelle cucine, che siano esse domestiche o della grande ristorazione: patate cotte nelle braci residue, delicati purè di tuberi affumicati, pani cotti nei forni a legna e crostoni alla brace, fiorentine, hamburger e quaglie disossate servite con balsamico di mele sono soltanto l’incipit. Oggi la cottura a carbone è una tecnica studiata e approfondita, con cui esaltare peculiarità di innumerevoli materie prime, dalle sarde alla polpa di melanzana, dai tagli di carne più pregiati alla cacciagione più delicata. Gli chef di tutto il mondo giocano abilmente con le fiamme e con le braci, tornando alle radici dell’umanità ricercando quel sapore dolce, acre, pieno ed evocativo delle pietanze cotte con il solo fuoco. Ogni cultura umana sente la nostalgia di questo passato, più mitico che reale; ogni cultura desidera ricongiungersi con la natura da cui presume di essersi distaccata.



Dai grandi chef stellati ai patron delle più evocative osterie, dalle grandi steakhouse ai romantici bistrot, la cottura a carbone innovativa sta seducendo tutti gli interpreti dei gusti primitivi.

«Dopo 8 anni di griglia aperta, nel 2017 mi sono recato personalmente nella casa di produzione per capire tutte le possibili applicazioni e da quel momento non sono più tornato indietro» dice un entusiasta Pietro Zito dell'osteria Antichi Sapori di Montegrosso in Puglia. Mentre parla del forno e del suo "maialino cotto alla brace con pazienza". «La nuova tecnica che sposa la tradizione in favore del gusto, del rispetto della materia prima e della sicurezza - continua lo chef - è ciò che volevo per la mia cucina».

La versatilità di questi forni si sostanzia non soltanto nelle diverse preparazioni realizzabili, ma anche nella possibilità di utilizzo del calore residuo, perfetto per quelle preparazioni meditative, come la cottura sotto cenere, sempre più difficili da realizzare.

«Quando finiamo il servizio, inserisco le rape o le patate per cuocerle molto lentamente e conferire loro l'aroma tipico. Certe volte lascio le bucce degli agrumi all'interno, come faceva la nonna nella vecchia stufa a legna, così tutta la mia cucina profuma d'infanzia».

Giovanni Tancredi, chef del bistrot comasco Figli dei Fiori, ha sempre puntato sulla griglia e più della metà di tutte le preparazioni del bistrot vengono effettuate tramite cottura al carbone «lo scamone di agnello a fettine lo cuciniamo in modalità diretta, chiudiamo il cassetto, mantenendo la temperatura molto alta e facendo sì che trattenga tutti i suoi succhi. La carne risulta molto morbida e le qualità organolettiche vengono esaltate. La valvola mi permette di modulare l'ossigenazione delle fiamme all'interno della camera di combustione e di gestire in modo ottimale la temperatura».

L'importanza della versatilità di utilizzo è lampante anche se si parla di grandi numeri. Marco Carraro, executive chef del gruppo Flame'n co racconta come le diverse altezze e la possibilità di regolare la posizione del cassone del carbone permettano di utilizzare il forno per moltissime preparazioni, senza il rischio di contaminazione gustativa. Fiorentina, ribs, picanha, lombatello, cube roll, tomahawk: tutti i tagli vengono perfettamente esaltati e rispettati. Sono moltissime le preparazioni che ormai possono essere realizzate con questo antico metodo ma la cottura a carbone, si sa, valorizza al massimo le razze di vacche grasse: «La Rubia Gallega, una delle mie preferite, è una vacca grassa e vecchiotta, parliamo di animali che arrivano al macello fra i 10 e 14 anni d'età, vengono nutrite solo a erba con un'integrazione di mais per la dolcezza. Questa alimentazione permette alle vacche di ingrassare lentamente, conferendo una marezza accentuata che in cottura, sciogliendosi, rende la carne saporita e caratteristicamente succulenta; e grazie alle elevate temperature ottenute in pochissimo tempo la reazione di Maillard avviene con un'elevata velocità» racconta Andrea Dienes, chef del Botteggon di San Vito al Tagliamento, in Veneto, grande cultore delle proteine.

Ma se la carne viene esaltata dal fuoco anche il mare ha il suo posto d'onore: «Il forno lo utilizziamo per i calamari alla griglia che hanno un aroma sbalorditivo, poi orate intere, filetto di branzino, al livello organolettico risultano perfetti, la crosta è impeccabile e dentro rimangono morbidi e succosi» dicono dalla cucina di Giorgio Locatelli, chef italiano una stella Michelin dell'omonima Locanda londinese.

Anche la Laguna veneziana trova spazio fra i carboni ardenti grazie alla maestria di Lionello Cera, chef due stelle Michelin dell'Antica Osteria da Cera, in piatti come lo scorfano cotto alla brace, dove la salsa di scorfano che lo accompagna è fatta dalle spine e dalla testa che prima vengono cotte sui carboni, e di cui poi viene fatto un succo; o i Bigoli con sarde in saor mantecati con un'estrazione di sarde passate prima alla brace e ancora, un succo di sgombro ottenuto dagli scarti cotti sui carboni ardenti e poi passati al setaccio che viene usato per condire i Subiotti con sgombro e succo di zotto in tecia.



CARBONE

Il carbone di legno è un vero ingrediente della ricetta, quello prescelto da X-Oven - racconta Alfredo Mercurio - è derivato dal legno di marabù e ha caratteristiche molto particolari, che ne spiegano il successo: si tratta di un carbone pulito, facile da accendere, che fa pochissime scintille e si consuma lentamente, con una durezza e un valore calorico alti, e che quando brucia sprigiona un gradevole aroma. Noi utilizziamo quello prodotto dalla lavorazione dei rami e dei tronchi del marabù cubano, un arbusto selvaggio importato dall'Africa nell'800 che ha attecchito talmente bene nelle isole caraibiche da diventare una pianta infestante. Quindi la lavorazione e l'utilizzo di questo legno hanno ripercussioni positive sulla biosfera dell'arcipelago.

Ma non è il solo carbone a conferire note aromatiche in cottura: X-Oven ha quindi sviluppato una smoke box, un cofanetto affumicatore, accessorio in metallo che il cuoco può riempire in autonomia con chippato di legno aromatizzato con la fragranza preferita. Il cofanetto viene collocato a contatto con il braciere incandescente generando un rilascio di fragranze delicato e non invasivo.



X-Oven, azienda produttrice e distributrice di forni a brace per uso professionale, nasce a Cremona nel 2013. Dietro quella che oggi è una vera linea di strumenti per la cottura destinati all'alta ristorazione si cela l'esperienza di Enrico Piazzì, ristoratore e inventore sia per professione che per passione: dopo lunghi anni passati in cucina tra griglie incandescenti decide di progettare una soluzione radicalmente innovativa, pensata e ragionata per le cucine della grande ristorazione: un sistema a cassette griglia estraibili lateralmente, singoli o multipli, disposti a diverse altezze quindi a differenti distanze dal braciere che permettono di evitare la carbonizzazione degli alimenti spesso generata dal contatto diretto con la fiamma viva o dalla temperatura troppo aggressiva. Insieme ad Alfredo Mercurio, che porta in azienda le sue diversificate esperienze in gestione e management e in progetti di start up sviluppati a livello internazionale, l'idea si trasforma in realtà e le innovazioni ideate da Piazzì vengono brevettate a livello internazionale. In breve tempo a X-Oven Italia viene

affiancata X-Oven International, con sede a Lugano che diventa il quartier generale dell'azienda, dove si concentra la responsabilità del mercato svizzero e internazionale. Tra Europa, America e Middle East attualmente sono circa 30 i paesi raggiunti. Il progressivo affermarsi di questa nuova concezione di forni a braci nelle cucine della ristorazione di qualità ha segnato un importante spartiacque nella cottura a carbone professionale: X-Oven ha chiuso l'era dei vecchi forni a portellone frontale e spalancato le porte a sicurezza, flessibilità e creatività di alto livello nei piatti alla griglia. Gli chef hanno infatti scoperto uno strumento semplice e tecnologicamente evoluto, che esalta i sapori autentici e porta con sé un'eredità storica che può essere completamente ripasmata con visioni e approcci contemporanei. Questi forni si posizionano quindi in modo autorevole come punto di incontro e di snodo fra tradizione e futuro nella cucina dei professionisti, portando inoltre attenzione sulla sicurezza delle condizioni lavorative e introducendo il concetto di risparmio sui consumi e sul carbone.

PIETRO ZITO

OSTERIA ANTICHI SAPORI

CAPOCOLLO DI MAIALINO COTTO CON PAZIENZA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

600 g Capocollo di maialino
Timo, rosmarino, origano
Bacche di mirto
Finocchietto selvatico
Sale, pepe q.b.
Olio Extravergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Tagliare il capocollo in modo trasversale alle venature della carne in fette alte circa 4/5 cm; preparare un pesto con gli odori di cui sopra. Massaggiare la carne con olio extravergine d'oliva e dunque impregnare con il pesto aromatico. Lasciare riposare in frigo in teglia forata per circa 2 ore.

Con il forno a brace X-Oven a temperatura massima cicatrizzare la carne per pochi secondi da entrambe i lati utilizzando il primo cassetto basso.

Inserire la carne nella teglia con coperchio dedicata e far cuocere per 30 minuti nell'ultimo cassetto alto. Successivamente rosolare il capocollo sulla prima griglia per completare la cottura e dare il croccante alla carne. Salare e servire con insalatina di verdure, ortaggi e frutta non matura.



MARCO CARRARO

FLAME 'N CO

TOMAHAWK DI MAIALE

INGREDIENTI

1 Carrè di maiale con costato da sezionare in porzioni da 1000g
Concia: semi di senape, cipolla in polvere, paprika dolce, sale grosso, aglio in polvere, pepe nero macinato, cumino, coriandolo, erbe di Provenza
30g senape classica

PROCEDIMENTO

Massaggiare la carne con le spezie avendo cura di non trascurare la parte dell'osso.

Lasciare marinare per almeno 36 ore. Mettere in sottovuoto e procedere con la cottura in forno a 75°C e sonda a cuore 65°C. Sforare e passare in X-Oven per su ambo i lati per ottenere la caratteristica crosta. Servire accompagnata da senape e patate fritte.



GIOVANNI TANCREDI

FIGLI DEI FIORI BISTROT

ALETTE DI POLLO MARINATE ALLA SENAPE, ERBE AROMATICHE, MIELE D'ACACIA E PEPERONCINO

INGREDIENTI

1kg alette
100 g senape
1 aglio
1 peperoncino
25 g timo fresco
10 g maggiorana
10 g salvia
10 g rosmarino
10 g paprika affumicata
10 g miele di acacia
200 g fagiolini
100 g pomodorini datterino
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

Come prima cosa spuntare le alette e bruciarle con il cannello, poi tritare finemente tutte le erbe aromatiche con l'aglio e il peperoncino fresco. Successivamente porre le alette fiammate nella bacinella, aggiungere le erbe aromatiche tritate e condire con sale, pepe, senape e miele di acacia. Mescolare il tutto accuratamente e lasciar marinare in frigorifero per 6 ore, coperte dalla pellicola. Dopo la marinatura mettere le alette in una teglia e cucinare nel forno X-Oven a 300°C nel cassetto a cottura indiretta per 18-20 minuti con la valvola chiusa. Bollire i fagiolini in acqua salata e condirli con sale e pepe. Servirle con i fagiolini e i pomodorini tagliati a metà.



ANDREA DIESSE

IL BOTTEGON

LA FROLLATURA

Quando si parla di vacche grasse e grandi pezzature, la frollatura è di fondamentale importanza per cuocere le carni al sangue, ma senza avere il sangue al piatto. Una delle tecniche più antiche, di certo la più vocata per le carni adipose, è quella del dry aged un metodo di frollatura a secco che fa riferimento a un lungo periodo di refrigerazione con umidità controllata. La carne frollata in dry-aging subisce quindi un'asciugatura superficiale cedendo fino al 20% di liquidi in circa un mese.

Al termine di questo periodo, il prodotto si presenta tenero, marmorizzato alla perfezione e, grazie alla maturazione delle proteine, con un aroma unico, che viene accentuato dalla cottura a carbone. Il grasso dell'animale influisce sulla cottura e sul gusto della carne, e determinate razze sono più indicate per questa tecnica: la razza finlandese per esempio, di derivazione inglese, viene nutrita soltanto a erba. Essendo allevata in luoghi freddi tende a mangiare di più, ingrassando lentamente e permettendo al grasso di infondersi nelle proteine. Il connubio fra carni perfette, frollatura e tecniche di cottura a carbone innovative sta realmente modificando e ampliando il paradigma gustativo della brace.

GIORGIO LOCATELLI

LOCANDA LOCATELLI

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA MELANZANE
AFFUMICATE, POMODORINI E CIPOLLA DI TROPEA

INGREDIENTI

4 costate di manzo scozzese
(oro nero invecchiato 25 giorni)
2 melanzane viola
2 cipolle rosse di Tropea
4 porri 12 pomodorini
3 foglie d'aglio orsino tritato
2 mazzi di rucola
200 g di sale marino grosso
100 ml di olio d'oliva
2 cucchiaino di vino bianco
Sale pepe

PROCEDIMENTO

In una teglia mettere il sale marino grosso e la cipolla rossa coprire con carta stagnola e infornare nel X-Oven per 2 ore a 250°C dopo il servizio, con una brace quasi spenta. Condire i pomodorini con olio d'oliva, sale e pepe e infornare per 2-3 ore a 120°C gradi.

Pelare le melanzane a fettine di 1 cm, cospargerle di sale e metterle in uno scolapasta in frigo per 1 ora. Condirle con un filo d'olio sale e pepe e grigliare nell'X-Oven da entrambi i lati per un paio di minuti; in una ciotola inumidire il legno di mela e 1 minuto prima che le melanzane siano pronte spargere il legno sulla brace e chiudere le valvole del forno così da affumarle.

Frullare la rucola e l'olio d'oliva ottenendo un pesto e metterlo da parte.

Una volta che le cipolle rosse sono cotte, sbucciarle, tagliarle a strisce, versare un paio di cucchiaini di aceto e condire con sale e pepe.

In una friggitrice a 150°C soffriggere il cipollotto fino a doratura e metterlo da parte.

Grigliare la carne per un paio di minuti da entrambi i lati, fare riposare per 5 minuti.

IMPIATTAMENTO

Nel frattempo, in un piatto caldo versare il pesto di rucola, due cucchiaini di vegetali. Tagliate la bistecca a fettine e ponete sopra i vegetali, versare la salsa di vitello sopra e finire con il cipollotto e un filo d'olio e un pizzico di sale grosso.



LIONELLO CERA

Il ripescare nella memoria è una delle caratteristiche salienti dell'Antica Osteria da Cera: il dialetto, i pesci, i molluschi e i crostacei poveri, dimenticati e poco utilizzati; ma anche le antiche cotture sono alla base della loro identità culinaria.

Per esempio, il "Tramezzino coe sarde alla brace", un evocativo "cicchetto veneziano" è composto da sarde marinate e passate per trenta secondi nel forno alla brace X-Oven, così da assumere un lieve sentore di fumo. Il tutto viene arricchito da pomodoro scottato (marinato in acqua di capperi, origano ed erbe), cipollotto croccante e "maionese" ottenuta dalle spine delle sarde. Un elogio alla semplicità e alla cultura del non scarto. O ancora il Risotto "Pan e Sardee" che evoca la memoria gustativa del pane e delle sarde della cultura veneta. Dove le sarde vengono valorizzate in varie consistenze, fra cui quella croccante delle sarde tostate nel forno a carbone, battute al coltello e mescolate con crosta di pane tostata.

