

€ 4,90

Bimestrale - N. 154 Dicembre 2016 - Gennaio 2017

# CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

## Le ricette di Heinrich Schneider Terra



**Sparkle 2017, innovativa quindicesima edizione**  
Viaggio alle isole Lofoten • Nocciola Romana  
Bulgaria, i vini di Edoardo Miroglio • Menfi, NovOlio  
Birrificio Artigianale Veneziano • Cronache di Cucina  
Montepulciano d'Abruzzo, focus sulla Doc

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 353/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



# Heinrich Schneider e il ristorante Terra



LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI TONINO MANZI



**S**iamo in Alto Adige in Val Sarentino dove la **natura** si esprime all'ennesima potenza. Il verde si declina in mille sfumature diverse, quello delle montagne, dei prati di un'incredibile intensità cromatica e quello dei boschi di pino mugo. L'ingresso nella valle è affascinante, una strada stretta che si arrampica sui monti e che a un certo momento svela un panorama mozzafiato. Rare case sparse nel verde, un paese che appare come un presepe incantato. La tranquillità e la bellezza di questa valle vi lasceranno sconcertati, vi aspettavate un **luogo magico** come tutto l'Alto Adige ma questa valle ha qualcosa di più, sarà il silenzio o il cielo stellato che mai vi sarà sembrato così luminoso, oppure l'accoglienza riservata dei padroni di casa con la cucina straordinaria che profuma di antico anche se ha il sapore del nuovo, ma vi sentirete veramente in paradiso!

La nostra destinazione è **Terra**, il ristorante stellato italiano situato a più alta quota, ben milleseicentoventidue metri, collocato all'interno di uno dei gioielli dell'ospitalità altoatesina, la **Casa Ristorante Auener Hof**.

Due fratelli i proprietari, **Gisela e Heinrich Schneider** che si sono dedicati anima e corpo alla creazione di un ambiente unico, dedicato a un'accoglienza curata nei minimi dettagli. Dal **2009** l'**Auener Hof Dining Home** è un ristorante stellato Michelin, **ma mentre scriviamo è arrivata la meritatissima seconda stella!** Questa è la risposta alla domanda che ci siamo posti durante l'esperienza enogastronomica vissuta all'Auener Hof: una stella basta per definire il lavoro incredibile fatto in cucina da Heinrich e in sala da Gisela? No! Avevamo ragione, infatti la seconda è caduta dal cielo sul ristorante Terra. "Abbiamo lavorato molto per crescere in questi ultimi anni e raggiungere la seconda stella, adesso siamo felicissimi", affermano Gisela e Heinrich.

## CONVERSANDO CON LO CHEF

DI **ALESSANDRA MARZOLINI**

La **cucina** di un **grande**, che brilla in un **luogo incantevole**



In apertura e sopra, suggestive immagini dell'esterno del ristorante



Chef: **Heinrich Schneider**

**Casa Ristorante Auener Hof**

Prati, 21 - 39058 Val Sarentino

Tel. 0471.623055

info@auenerhof.it

Chiusi per ferie dal

20 novembre al 21 dicembre 2016

## La storia

“L'albergo è stato costruito negli anni Settanta dai nostri genitori - racconta Gisela -, avevano il sogno di costruire qui un hotel. All'inizio si trattava di un albergo tre stelle tipico altoatesino. Noi siamo tre fratelli, abbiamo fatto le nostre esperienze fuori dal territorio dell'Alto Adige e poi siamo tornati, Heinrich nel 1992 e io nel 1997. Successivamente nel **1998** abbiamo deciso noi due di prendere in mano la gestione dell'Auener Hof". La ristrutturazione, risale al 2010 e si conclude nel maggio del 2014. Materie prime naturali, grandi vetrate che integrano l'albergo nel territorio e nello stesso tempo portano la natura dentro la casa. Bellissima l'idea della sala del ristorante con i tronchi di betulle all'interno, sembra di mangiare nel bosco.

“Nel 2014 siamo entrati nel circuito **Relais & Châteaux** - racconta Gisela - per avere una clientela internazionale. Non sarebbe stato possibile altrimenti avere un respiro europeo vista la nostra *location* in Val Sarentino, così poco conosciuta, era necessario far parte di un gruppo importante. Ma non è solo questo, è stata una bella occasione per crescere come qualità della dimora e nei servizi offerti, si tratta veramente di una bella famiglia!”.

## Heinrich e la sua cucina

“La mia passione per il cibo e il vino si deve molto alle esperienze che i nostri genitori ci hanno fatto fare sin da bambini - racconta Heinrich -. Andavamo in ristoranti stellati, abbiamo assaggiato di tutto e abbiamo potuto apprezzare già da allora la cucina di qualità che ci ha affascinati. Ho

La raccolta di Heinrich di erbe e funghi nel bosco



lavorato in Francia in un due stelle Michelin e ho potuto vivere dall'interno la realtà di un ristorante stellato. Tornati a casa da esperienze diverse con Gisella abbiamo deciso di dare vita al **nostro ristorante gourmet** nel luogo dove eravamo vissuti e piano piano, anno dopo anno, abbiamo realizzato questo sogno”.

Heinrich ha un percorso professionale fatto di esperienze sul campo, era **in cucina con la mamma nel ristorante di famiglia**. “Erano anni difficili, sono sempre stato a casa in quanto avevano bisogno di me - ricorda -. Ho lavorato anche due anni con mio fratello che aveva fatto l'alberghiero ed esperienze all'estero come cuoco, in particolare in Italia e in Germania, poi si è dedicato agli animali, ha un maso qui vicino con i cavalli, quella è diventata la sua vita”.

Il punto di forza della cucina di Heinrich è rappresentato dalle **erbe selvatiche**, più di sessanta erbe oltre ai **funghi** che lui raccoglie personalmente nel bosco dietro l'albergo. Chi ha trascorso un paio di giorni all'Auener Hof ha visto sicuramente lo chef, con un cestino di vimini in mano, addentrarsi nel bosco per la raccolta. “Abbiamo vissuto tutta la nostra infanzia in questo luogo, non avevamo vicini, non c'erano bambini con cui giocare quindi ci divertivamo da soli con quello che avevamo, prima di tutto con la natura. È stata nostra madre a darci i primi elementi per riconoscere le erbe selvatiche, che già lei utilizzava nella sua cucina. In seguito ho voluto approfondire questo campo con i **corsi alla Laimburg** sia per le erbe selvatiche che per i funghi”.

Indubbiamente i protagonisti delle ricet-



Interno del ristorante con vista sulla natura



te di Heinrich sono le **verdure in generale**. Sono loro a marcare in maniera netta i piatti che si assaggiano da Terra, la riconoscibilità della sua cucina risiede proprio in questo. Desidera **realizzare qualcosa di diverso da tutto**, chi viene nel suo ristorante deve provare un'esperienza unica, deve assaggiare pietanze che non può degustare da nessuna altra parte sia per i prodotti, che solo questa terra esprime con tali profumi e sapori, sia per la mano che li realizza. Il tocco assolutamente personale, come il suo gusto e la sua idea di esaltare un ingrediente. "Non è una cucina tradizionale la mia, lo è solo perché uso ingredienti radicati nel territorio, prodotti che sono tradizionali per l'Alto

Adige, per il resto per me è importante avere **la libertà di creare un piatto diverso**. Le ricette della tradizione sono buone così come sono, sono vissute per secoli in questa maniera, le apprezzo e le rispetto ma non è mia intenzione trasformare piatti tradizionali in piatti moderni - afferma sicuro Heinrich -. Quando creo un menu **io parto dai prodotti**, ho già in testa quanti piatti devono essere a base di **vegetali**, quanti di pesce e di carne. Mi piace molto inserire tanti piatti vegetali, per la leggerezza che hanno, per me sono molto interessanti. Gli ingredienti fanno scaturire le idee dei piatti. Compongo nel computer il menu completo e poi parte la sperimentazione in cucina. Il cinquanta per cento delle idee funzionano, il restante cinquanta o viene eliminato o messo da parte per un'altra occasione. Tutto il processo dura un mese, quando sono sicuro di un piatto poi lo faccio assaggiare a Gisela e se anche lei è convinta si procede con l'abbinamento con il vino".

### *One thousand wines*

È così che Gisela ha voluto chiamare la carta dei vini, mille etichette selezionate negli anni dai due fratelli con grande dedizione e attenzione al connubio tra i piatti e i vini. "La carta è importante in un ristorante come il nostro - afferma Gisela -; nel 1998 siamo partiti come ristorante tradizionale, poi abbiamo scelto la strada del ristorante *gourmet*. Man mano che cresceva la qualità e la complessità dei piatti mi sono resa conto che anche l'offerta dei vini doveva necessariamente andare di pari passo. **Oggi abbiamo 1000 etichette**, principalmente sono **vini di territorio, in particolare di piccoli produttori**. Sono tradizionalista, non vado molto oltre l'**Euro-pa**, mi concentro sulle produzioni italiane, francesi e tedesche, poi ho messo anche qualche etichetta internazionale ma sono limitate, penso che l'offerta europea sia assolutamente ampia e di grandissima qualità".

Gisela e Heinrich Schneider



## L'esperienza

La *location* parla da sé. Come entriamo nella sala e ci sediamo sappiamo già che ci attende qualche cosa di speciale; siamo nella natura, circondati dai tronchi di betulla, oggetti che ornano la tavola che provengono da materie prime della terra, fiori, sassi e rami, il tutto presentato con grande gusto e raffinatezza. Da una parte le vetrate mostrano con orgoglio il **cielo stellato e il panorama mozzafiato** che si gode dai milleseicentotrentadue metri d'altitudine, dall'altra parte, sospesa a mezz'aria tra noi e il soffitto, **la cantina del ristorante** ricca di interessanti etichette. Gisela e Heinrich hanno creato questo bellissimo sopralcalo per dare ancora di più visibilità ai vini serviti nel locale. Gisella, nel suo ruolo di sommelier, ci appare come una musa ispiratrice, dotata di tanta grazia quanto di competenza, e ci racconta le sue scelte, ci coinvolge nel provare nuove etichette che esprimono il suo amato territorio, i suoi amici produttori, e che come pochi altri vini si abbinano splendidamente ai piatti creati da Heinrich. Vi raccontiamo il nostro entusiasmante percorso gastronomico. Iniziamo con una serie di sfizi di benvenuto di altissimo livello: una pralina alle fragole e rabarbaro, dei cracker con fiori e menta, un tè di cereali, una *sponge* alla cenere con caviale di lavarello affumicato e infine una foglia di lamponi con aromi e polvere di rose. Si prosegue con il **cavolo rapa all'agrodolce con Luccioperca**, lievito e camomilla, buono e profumatissimo. Poi si prosegue con la **trota marinata con cenere di erbe**, acetosella e neve di rafano, veramente golosa e successivamente delle patate cotte nella terra, con silene e farina di porcini. Buonissimo il pollo alla brace, ma pazzeschi gli **gnocchi di formaggio Gaider con pane** al vapore e *sarcodon imbricatus* (un fungo). Fantastico il **salmerino della val Passiria**, asparago verde, crema all'olio d'abete e foglie, come anche il controfiletto di manzo alla brace



con stellaria, achillea e spuma di erba grano. Per finire arriva una **mousse di fiori primaverili con granita di acetosella e zucchero di melissa**, semplicemente divina, e una fantastica **crema di edera terrestre, perle di sambuco e spuma di lavanda** in abbinamento con un vino dolce di un piccolo produttore altoatesino, Kiemberger di Terlan, il Mitterberg Sauvignon. Che dire? Veramente complimenti e... non c'è due senza tre! Buon lavoro e in bocca al lupo per il nuovo obiettivo.

In questa pagina, interni del ristorante



## MANI IN PASTA

A CURA DI VALENTINA VENTURATO

# Spaghetti al lievito, verbena, achillea e spuma di patate all'artemisia

### Ingredienti per 4 persone

#### Per gli spaghetti

g 300 di farina di grano tenero

g 80 di uova

g 50 di semola di grano duro

g 50 di lievito di birra

g 40 di latte

Un lime

g 30 di burro nocciola

g 10 di foglie di achillea

g 10 di verbena

g 2 di cannella in polvere

Pepe rosa

Sale

#### Per la spuma

g 475 di latte

g 300 di patate farinose Bintje

g 100 di panna

g 15 di artemisia essiccata

Olio extravergine di oliva

Sale

#### Per la guarnizione

4 ramoscelli di achillea

Sciogliere il lievito di birra nel latte mescolando, aggiungere l'uovo e le farine. Lavorare bene per ottenere un impasto abbastanza liscio e duro, quindi trasferirlo in un sacchetto per il sottovuoto. Eliminare l'aria e sigillare con l'apposito strumento; lasciare riposare in frigorifero per un giorno.

Trascorso il tempo di riposo, togliere dal sacchetto l'impasto e ricavare degli spaghetti con la macchina per la pasta. Tenere da parte.

Per la spuma sbucciare le patate, tagliarle a metà e bollirle in acqua salata. Nel frattempo portare a ebollizione latte e panna insieme; togliere dal fuoco, aggiungere l'artemisia e lasciare in infusione per venti minuti a fuoco spento. Quindi filtrare per togliere l'artemisia, aggiungere le patate lesse e un cucchiaio di olio extravergine di oliva. Frullare sino a ottenere una crema molto liscia. Passare allo chinois e trasferire la crema di patate in un sifone, caricare con una bomboletta di gas e lasciarlo in caldo a bagnomaria.

Bollire gli spaghetti per cinquanta secondi in abbondante acqua salata, saltarli in una padella calda con il burro nocciola e profumarli con la verbena, la cannella, la buccia del lime grattugiata, le foglie di achillea e il pepe rosa macinato. Aggiustare di sale se necessario. Sifonare al centro di ogni fondina della spuma di patate all'artemisia e su questa adagiare un nido di spaghetti. Guarnire con due ramoscelli di achillea.

### il vino



Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Rive di  
Colbertaldo Vigneto  
Giardino Asciutto

prod.: Adami

regione: Veneto

prezzo: € 15,00

LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI RISTORANTE TERRA







# Tortelli di ricotta con muschio islandese

## Ingredienti per 4 persone

ml 500 di brodo di coda di bue

g 20 di funghi champignon

g 0,5 di xantana

Olio extravergine di oliva

Sale

### Per il muschio

Un litro di latte fresco

Mezzo litro di olio extravergine di oliva

Una manciata di muschio islandese

### Per la pasta all'uovo

g 420 di farina di grano tenero

g 150 di tuorli di uova

g 5 di olio extravergine di oliva

Sale

### Per il ripieno

g 50 di ricotta di mucca

Sale

### Per la crema di spinaci

g 50 tra spinaci freschi e selvatici entrambi sbollentati

Sale

### Per la guarnizione

g 5 di polvere di porcini

g 5 di polvere di prezzemolo

g 3 di polvere di erba cipollina

4 lamelle di tartufo nero

Lavare accuratamente il muschio eliminando ogni residuo di terra, asciugarlo e disporlo in una ciotola. Coprire con la metà del latte e lasciarlo in frigorifero per due giorni. Trascorso il tempo scolare e rimetterlo in ammollo con il resto del latte per altri due giorni in frigorifero. Infine, scolare il muschio e lasciarlo asciugare sopra della carta assorbente. Questo processo è necessario per eliminare tutto l'amaro del muschio.

Preparare la pasta all'uovo nella modalità classica; avvolgere il panetto ottenuto nella pellicola per alimenti e lasciarlo riposare per mezz'ora.

Nel frattempo setacciare la ricotta, aggiustare di sale e trasferirla in un sac à poche.

Tagliare il panetto dell'impasto per la pasta a metà, stenderlo e ottenere due sfoglie; su una disporre dei mucchietti di ricotta poi coprire con l'altra e confezionare i tortelli calcolandone tre a persona.

Pulire gli champignon, tagliarli a cubetti e cuocerli per sei minuti nel brodo di coda di bue. Togliere dal fuoco, aggiungere la xantana e lasciar addensare un poco.

Frullare gli spinaci fino a ottenere una crema densa, aggiustare di sale.

Mettete a bollire i tortelli in acqua salata, saltarli in olio extravergine di oliva e aggiustare di sale.

Friggere il muschio in olio extravergine di oliva, scolarlo quando sarà trasparente e croccante; lasciare asciugare l'olio in eccesso su un foglio di carta assorbente.

Al centro di ogni fondina, disporre un cucchiaino di crema di spinaci, adagiare sopra tre tortelli e cospargerli con la polvere di porcini, di erba cipollina e di prezzemolo. Versare intorno un mestolo di brodo di coda di bue con gli champignon. Guarnire con una lamella di tartufo nero e con il muschio fritto.



## il vino



### Valle d'Aosta Chambave Muscat

prod.: La Crotta di Vegneron

regione: Valle d'Aosta

prezzo: € 15,50



# Salmerino della val Passiria marinato con papavero, gelatina all'aceto di lamponi e pesto di rape alla menta

## Ingredienti per 4 persone

2 filetti di salmerino puliti

Mezza arancia

g 5 di semi di papavero

Un rametto di aneto

Pepe rosa macinato

Olio extravergine di oliva

Sale

## Per la neve di rafano

ml 100 di latte

ml 50 di panna

g 5 di rafano grattugiato

g 5 di amido di mais

Sale

## Per la gelatina

ml 100 di acqua

g 75 di Porto

g 25 di aceto di lamponi

2 fogli di colla di pesce

## Per il pesto

Una rapa rossa cotta

g 20 di senape dolce

g 10 di parmigiano grattugiato

g 7 di pinoli

6 foglie di menta

g 20 di olio extravergine di oliva

Sale

## Per la spuma di rafano

ml 150 di panna

g 5 di Orafano grattugiato

Sale

## Per la guarnizione

Foglioline di melissa e menta

Per la neve di rafano unire tutti gli ingredienti in una pentola e, sempre mescolando, portare a ebollizione. Versare il composto nel contenitore del Paco Jet, avviarlo e congelare portando a una temperatura di -24 °C per dodici ore. Frullare poi, sempre con il Paco Jet, avviando la modalità "a strati" in modo da ottenere l'effetto polvere. Tenere in freezer.

Versare in un pentolino l'acqua, il Porto e l'aceto di lamponi; scaldare senza portare a ebollizione per circa quattro minuti poi aggiungere i fogli di colla di pesce ammorbiditi in precedenza in acqua fredda. Mescolare fino a far sciogliere completamente la colla di pesce, quindi versare il liquido all'interno di uno stampo rettangolare di silicone creando uno strato alto circa due millimetri. Riporre in frigorifero a solidificare per circa sei ore. Salare i filetti di salmerino e insaporirli con la buccia grattugiata dell'arancia, il pepe rosa e l'aneto tritato. Lasciare marinare per circa dieci minuti dopodiché tagliarlo a fette sottilissime ricavandone una dozzina. Disporre le fettine su un piatto, coprirle con olio extravergine di oliva e spargervi sopra i semi di papavero; lasciare insaporire in frigorifero per quaranta minuti circa.

Per il pesto di rape frullare tutti gli ingredienti con un mixer a immersione ottenendo una crema sottile e tenere da parte.

Disporre le fettine di salmerino su un foglio di carta forno creando un doppio strato e, con l'aiuto di un coppapasta quadrato di medie dimensioni, ottenere quattro quadrati; poi con lo stesso coppapasta ricavare altrettanti quadrati di gelatina all'aceto di lamponi.

Per la spuma di rafano unire alla panna il rafano grattugiato, portare a ebollizione quindi allontanare dal fuoco, aggiustare di sale e lasciar raffreddare. Con un frullatore a immersione frullare in superficie ottenendo la spuma.

Disporre su ogni piatto un quadrato di salmerino, coprirlo con uno di gelatina e adagiarvi sopra la neve di rafano e foglioline di menta e melissa. Rifinire con una quenelle di pesto di rapa rossa alla menta e la spuma di rafano.



### il vino



#### Daunia Il Melograno Rosé

prod.: La Marchesa

regione: Puglia

prezzo: € 8,00



## **Praline di carré affumicato con acetosella, cenere di erbe e cracker di avena**

### **Ingredienti per 4 persone**

**g 180 di carré affumicato pulito**  
**g 60 di scamone di vitello pulito**  
**g 50 di cenere di erbe di montagna**  
**g 10 di tuorlo di uovo**  
**16 foglie di acetosella fresca**  
**Sale**

### **Per l'emulsione di tartufo bianco**

**g 30 di maionese**  
**g 5 di olio al tartufo bianco**

### **Per i cracker**

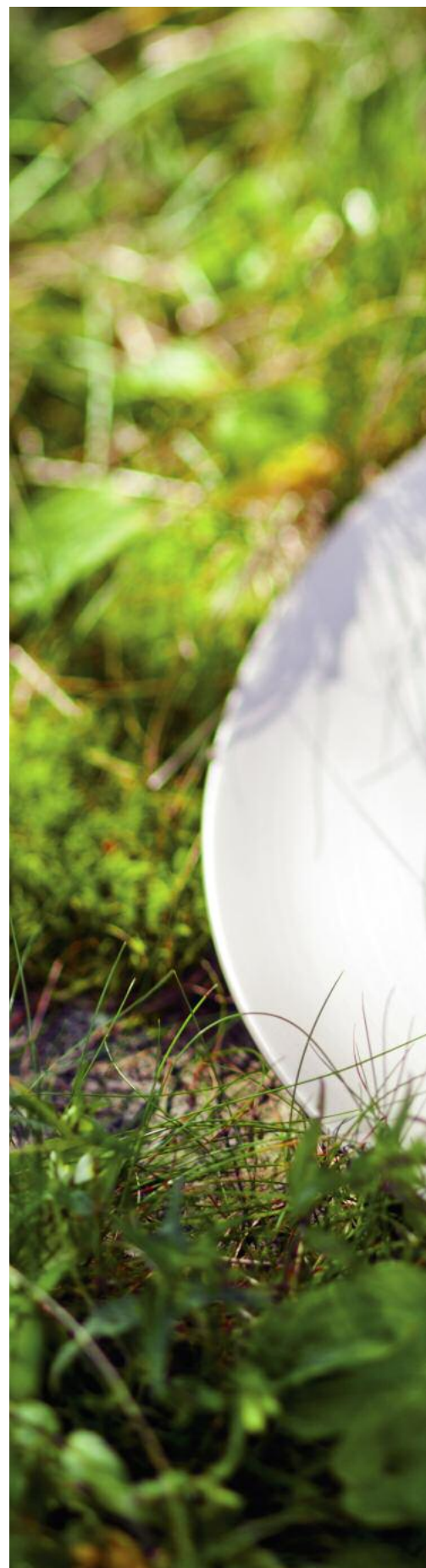
**g 85 di latte tiepido**  
**g 60 di farina di grano tenero**  
**g 50 di fiocchi di avena**  
**g 40 di fiocchi di avena macinati grossolanamente**  
**g 8 di lievito di birra**  
**g 5 di olio extravergine di oliva**  
**Sale**

Unire i due tipi di carne in una ciotola, aggiungere il tuorlo di uovo e una presa di sale. Amalgamare tutto e confezionare otto praline del peso di circa quindici grammi l'una. Passarle nella cenere di erbe di montagna coprendole uniformemente e tenerle da parte.

Miscelare la maionese con l'olio al tartufo, amalgamare bene poi versare l'emulsione in una bottiglia squeeze con tappo. Conservare in frigorifero.

Per i cracker versare in una ciotola il latte, l'olio e il lievito, amalgamare bene e, sempre mescolando, unire in ultimo le farine. Stendere l'impasto su un foglio di silpat in una lastra sottile e coprire con i fiocchi d'avena. Infornare a 180 °C per otto-dieci minuti, dopodiché sformare e ritagliare la sfoglia di cracker a striscioline larghe un centimetro e lunghe dieci. Infornare nuovamente per altri tre minuti.

Tracciare in ogni piatto una riga con l'emulsione di tartufo bianco, accanto sistemare due praline di carré e guarnire con l'acetosella. Ultimare con un cracker di avena.



### **il vino**



#### **Kius Brut**

**prod.:** Marco Carpineti

**regione:** Lazio

**prezzo:** € 15,00



# Radice di cumino selvatico frita, erba di cumino centrifugata, petto di piccione, uovo di quaglia

## Ingredienti per 4 persone

2 petti di piccione  
 g 40 di burro chiarificato  
 g 5 di pimpinella fresca  
 g 5 di mirtilli neri essiccati in polvere  
 Un rametto di timo  
 Olio extravergine di oliva  
 Sale

## Per il succo di erba

g 50 di prezzemolo in foglie  
 g 50 di erba cumino selvatico  
 g 0,5 di xantana  
 g 30 di olio extravergine di oliva  
 Sale

## Per l'uovo di quaglia

4 uova di quaglia  
 g 15 di cenere di erbe essiccate in polvere  
 Sale

## Per la radice

4 radici di cumino selvatico  
 g 15 di polvere di porcini essiccati  
 g 10 di burro chiarificato  
 Sale

Lavare accuratamente le foglie di prezzemolo e l'erba cumino, centrifugare con l'apposito attrezzo così da ottenere un succo abbastanza forte. Filtrare e, qualora fosse troppo denso, allungarlo con un poco di acqua. Aggiungere l'olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e la xantana, affinché si rapprenda; trasferirlo in una bottiglietta squeeze e mettere in frigorifero.

Bollire le uova di quaglia in acqua bollente per due minuti e mezzo, trasferirle in acqua e ghiaccio e sgusciarle. Tenerle da parte al caldo.

In una padella calda unta con un filo di olio extravergine di oliva far rosolare i petti di piccione dalla parte della pelle, cuocerli per circa tre minuti, quindi girarli sul lato della polpa e cuocere per altri tre minuti. Completare la cottura in forno ventilato a 210 °C per due minuti. Lasciare i petti di piccione ad asciugare all'interno del forno, a ventola spenta, e recuperare il fondo di cottura.

Pulire accuratamente le radici eliminando tutta la terra, poi rosolarle lentamente nel burro chiarificato da tutti i lati per circa due minuti; salarle alla fine e panarle nella polvere di porcini.

Prendere i petti di piccione e rosolarli con un poco di burro chiarificato, un filo di olio extravergine di oliva e il timo. Salarli e tagliarli a metà per lungo, irrorarli con un filo di olio extravergine d'oliva, la pimpinella tritata e i mirtilli neri.

Colorare ogni piatto con il succo di erba e con il fondo di cottura del piccione precedentemente ristretto; posizionare al centro il petto di piccione, adagiarvi accanto la radice di cumino e l'uovo di quaglia salato e fatto rotolato nella cenere di erbe.



### il vino



**Freisa di Chieri Superiore  
 Federico I Barbarossa**

prod.: Balbiano  
 regione: Piemonte  
 prezzo: € 12,50





## Costata di manzo di razza grigia frollata trenta giorni, aromatizzata con torba nera, crema di semi di girasole, levistico e stellaria

### Ingredienti per 4 persone

4 costate di manzo di razza grigia frollate 30 giorni da g 120 l'una  
 g 400 di torba nera secca  
 g 20 di burro  
 Un rametto di rosmarino  
 Un rametto di timo  
 g 20 di olio extravergine di oliva  
 Sale, pepe

### Per l'amaranto

g 30 di amaranto  
 g 20 di olio extravergine di oliva

### Per la crema

g 100 di semi di girasole sbucciati  
 ml 100 di brodo vegetale  
 g 50 di sedano rapa  
 g 50 di burro  
 Uno scalogno  
 Un rametto di timo  
 Olio extravergine di oliva

### Per il succo di levistico

g 80 di foglie di levistico  
 g 50 di foglie di prezzemolo  
 Un grammo di xantana  
 Olio extravergine di oliva  
 Sale

### Per la guarnizione

g 100 di fondo di cottura di vitello  
 g 30 di cenere di betulla  
 g 10 di stellaria  
 Olio extravergine di oliva

Disporre la carne all'interno di un affumicatore, aggiungere la torba e lasciarlo in funzione per trenta minuti. Completata l'affumicatura estrarre la carne dall'affumicatore e disporre ogni pezzo in un sacchetto per il sottovuoto, togliere l'aria e sigillare con l'apposito attrezzo; lasciar riposare in frigorifero per ventiquattro ore.

Cuocere l'amaranto in abbondante acqua salata per trenta minuti, scolare e disporlo sopra un panno da cucina pulito; chiudere a mo' di caramella e strizzare bene cercando di eliminare più acqua possibile. Versare l'olio extravergine di oliva in una padella antiaderente, quando sarà ben caldo aggiungere l'amaranto e friggerlo finché non risulterà croccante.

Tagliare a dadini scalogno e sedano rapa e cuocerli in padella con un filo di olio extravergine di oliva. Unire il brodo, un mestolo di acqua e il timo e cuocere finché il liquido non si sarà asciugato. A questo punto aggiungere i semi e cuocerli velocemente giusto un paio di minuti; togliere la padella dal fuoco e trasferire tutto in una ciotola, unire il burro e ridurre in crema con un mixer a immersione.

Lavare il levistico e il prezzemolo, recuperare le foglie e metterle in un estrattore, azionarlo e recuperare tutto il succo; aggiungere un cucchiaino di acqua, un filo di olio extravergine di oliva e aggiustare di sale. Infine, unire la xantana e far addensare a temperatura ambiente.

In una padella rovente arrostitire la carne da ogni lato, trasferirla poi su una placca da forno e cuocerla a 210 °C per due minuti. Ridurre la temperatura del forno a 70 °C e lasciare la carne a riposare per quarantacinque minuti. In seguito rosolare la carne in padella con il burro, il timo e il rosmarino. Disossare le costate e rifilare la carne ottenendo quattro pezzi dalla forma regolare.

Colorare i piatti con il succo di levistico e il fondo di cottura di vitello, sistemare al centro un pezzo di carne e irrorarla con un giro di olio extravergine di oliva. Adagiare sopra delle foglie di stellaria e spolverarle con un poco di cenere di betulla. Posizionare vicino alla carne una quenelle di crema di semi di girasole e una di amaranto.



### il vino



#### Paestum Aglianico Jungano

prod.: San Salvatore

regione: Campania

prezzo: € 15,50



## Sorbetto di rape rosse con spuma di fiori di lavanda e noci allo sciroppo

### Ingredienti per 4 persone

g 180 di rape rosse sbucciate

g 60 di lamponi di bosco

g 50 di zucchero

g 15 di polvere di rape rosse

g 10 di sciroppo glucosio

Un foglio di colla di pesce

### Per la spuma

ml 300 di latte fresco

ml 150 di panna

g 70 di zucchero

Un foglio e mezzo di colla di pesce

g 5 di fiori di lavanda essiccati

### Per la guarnizione

2 noci nere sciropate

Un cucchiaino di polvere di rose e di mirtilli neri

Acetosella fresca

Mettere a bollire le rape rosse tagliate a cubetti in mezzo litro di acqua. Far ridurre il liquido di cottura fino a che non saranno rimasti circa trecentocinquanta millilitri, quindi scolare le rape rosse e metterle da parte per un'altra preparazione. Miscelare il liquido di cottura con il resto degli ingredienti, frullare tutto poi versare nella gelatiera o, se disponibile, nel bicchiere del Paco Jet. In entrambi i casi azionare il macchinario avviando la mantecatura e ottenere un sorbetto portandolo a una temperatura di -24 °C.

Per la spuma scaldare in un pentolino il latte, la panna e lo zucchero senza portare ad ebollizione, aggiungere la colla di pesce fatta rinvenire in precedenza in acqua fredda. Mescolare e unire anche i fiori di lavanda, lasciandoli in infusione per venti minuti. Trascorso il tempo filtrare e versare il latte alla lavanda in un sifone, caricare con una bomboletta di gas e riporre a raffreddare in frigorifero. Nel centro di ogni fondina sifonare la spuma di fiori di lavanda, adagiare una quenelle di sorbetto di rape rosse e spargervi sopra la polvere di rose e di mirtilli neri. Aggiungere mezza noce sciropata tagliata in due e guarnire con dei petali di acetosella.



### il vino



**Rosato del Veneto Passito  
La Rosa**

prod.: La Cavalchina

regione: Veneto

prezzo: € 15,00



## **Praline di formaggio erborinato della val Sarentino con mostarda e gelatina di Traminer Aromatico Passito**

### **Ingredienti per 4 persone**

**g 100 di formaggio erborinato**

**g 50 di ricotta**

**Semi di papavero**

### **Per il gelatina di Traminer**

**ml 100 di Traminer Aromatico**

**Passito**

**Un foglio di colla di pesce**

### **Per la guarnizione**

**g 10 di mostarda di verdura**

Passare il formaggio erborinato attraverso un setaccio fine quindi mischiarlo con la ricotta. Amalgamare e formare delle palline di differenti dimensioni calcolandone tre per ogni commensale. Versare i semi di papavero in una ciotola e rotearvi le palline di formaggio ricoprendole uniformemente. Tenerle da parte.

Preparare la gelatina, riscaldando trenta millilitri di Traminer, sciogliervi la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata. Unire poi, in un altro contenitore, il resto del vino. Mescolare bene ma non troppo energicamente per evitare che si formino delle bolle d'aria. Riporre in frigorifero per permettere alla gelatina di solidificare.

Disporre tre praline di formaggio su ogni piatto, adagiarvi sopra un pezzetto di mostarda e completare con la gelatina di Traminer.



### **il vino**



**Alto Adige Gewürztraminer  
Vendemmia Tardiva Terminum**

**prod.:** Tramin

**regione:** Alto Adige

**prezzo:** € 40,00

