

€ 4
DICEMBRE
2021

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**GIOCHI
DI STILE
PER STUPIRE
GLI OSPITI**

**IL GRANDE
PRANZO
IN 90 MINUTI**

NATALE FELICITÀ

**ESCLUSIVA
IL DOLCE
DEI NOSTRI
CAMPIONI
DEL MONDO
DI PASTICCERIA**

**LE RICETTE
REGIONALI
DEL 25 DICEMBRE**

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUNESCO

RICETTARIO REGIONALE DI NATALE - VIGILIA DI IMAGGIO - TRADIZIONI DI CARO DANNIO - CAVIALE ETARTE DI PROTAGONISTI - TORRONE

N° 12 - DICEMBRE 2021



Conoscere l'ingrediente



IMPERIALE

Le minuscole uova di storione vanno depositate su bocconi delicati e freschi, che lascino risplendere la loro sapidità. L'effetto è inebriante

a cura di ANGELA Odone, ricetta JOËLLE NEDERLANTS, foto RICCARDO LETTIERI, styling BEATRICE PRADA

Tanto tempo, poco sale

Bisogna aver pazienza con gli storioni, che ci mettono anni, non meno di sette e in alcune specie più di venti, per portare a maturazione le uova. Anche per questo la salatura è cruciale. Il metodo russo definito «malosole» (poco sale) una volta serviva a distinguere i caviali pregiati da quelli che non lo erano e che avevano bisogno di molto sale. Oggi tutto il caviale viene trattato con una percentuale di sale molto ridotta (non più del 3-5%), che esalta il sapore delle uova senza rovinarlo.



Vassoio d'argento,
porciocaviale e cecchiale
donato Grandi Argenterie;
coppe da Champagne
di cristallo e coppina della
panna montata Salm-Louis.

Ringraziamo
Caviar Glavari
per le servitrici di caviale
fornite per questo servizio.

CAVIALE

Furono forse i Persiani, già due millenni fa, a gustare per primi le uova salate di quel monumentale pesce dall'aspetto preistorico che è lo sturione del mar Caspio. Gli zar russi avrebbero poi imparato ad apprezzarlo ai banchetti di corte, fino a farlo diventare un lussuosissimo must: oro nero, pregiatissimo, per intenditori. Così pare che fu proprio l'aristocrazia russa, in fuga dalla rivoluzione bolscevica, a favorirne la diffusione in Europa negli anni Venti: prima a Parigi, fino ad arrivare anche in Italia. Iniziava l'era gaudente di caviale e Champagne.

In realtà l'erudito gastronomo Platina cita lo sturione nel suo ricettario *De honesta voluptate et valetudine* del 1475: del resto il pesce era ben conosciuto, lo si vede raffigurato nei quadri di pittori famosi e anche le sue uova erano molto apprezzate. Una leggenda lombarda narra addirittura che Leonardo da Vinci vide dei grossi sturioni nel Ticino, vicino a Pavia, ed ebbe l'idea di presentare in dono le loro piccole perle di caviale ai duchi Beatrice d'Este e Ludovico il Moro durante il loro banchetto nuziale, sistemandole in uno scrigno, proprio a mettere in evidenza un regalo di grande valore. Se non è vera, è ben trovata e comunque si sa per certo che al banchetto che la sorella di Beatrice, Isabella, offrì nel 1529 per il matrimonio del nipote con la figlia del re di Francia Luigi XII, il caviale c'era, eccome.

Si sarebbe trattato anche in questo caso delle uova di sturione dell'Adriatico, che in epoca rinascimentale risaliva le acque del Po e dei maggiori fiumi italiani per poi concludere gloriosamente il suo viaggio sulle tavole imbandite dei signori: Cristoforo di Messisbugo, nella prima metà del Cinquecento, spiega come si estraggono le uova dagli ovari di sturione e come si prepara il «caviaro per mangiare fresco, e per salare» nel suo *Libro novo*, «nel qual si insegna a far d'ogni sorte di vivanda». Il sapore del caviale resta molto particolare e destinato agli estimatori. Se gli amici lo apprezzano, un'idea per un regalo di Natale potrebbe essere il cucchiaino di osso o di madreperla col quale servirlo per non contaminarne il gusto con il metallo. In alternativa, gustatelo dall'incavo del dorso della mano, tra pollice e indice. **MARINA MIGLIAVACCA E VALERIA NAVA**

Nero e iodato

1. GOLDEN STERLET

Specie: *Acipenser ruthenus*, sturione storione. Un piccolo pesce albino che ama le acque profonde e che, a differenza della altra specie, con difficoltà supera i 20 kg di peso.

Le uova, pronte dopo 8 anni di vita del pesce, sono di uno spiccatissimo colore giallo dorato.

Di piccolo calibro (2 mm di diametro), hanno consistenza vellutata e gusto di mare, deciso.

2. OSCIETRA CLASSIC

Specie: *Acipenser gueldenstedtii*, chiamato comunemente sturione russo o danubiano, può superare i 2 m di lunghezza.

Pregiato e apprezzatissimo, la sua uova, pronte per essere gustate dopo 8-10 anni di vita, sono di colore plumbeo

chiaro e vanno verso l'ambra. Il diametro è di 2,9 mm e il sapore, decisamente marino, ha lievi sfumature di nocca. La consistenza è croccante.

3. HAUTE CUISINE SÉLECTION

Specie: *Acipenser transmontanus*, sturione bianco o americano. Questo pesce così longevo da vivere anche più di 100 anni produce, dopo 7-8 anni di vita, uova di grosse dimensioni (2,9-3 mm) di colore nero. Consistenza morbida e sapore dolce.

4. BELUGA SIBERIAN

Specie: *Huso huso* X *Acipenser baeri*, che significa che si tratta di un incrocio tra lo sturione beluga (lo sturione più grande di tutti, che arriva a pesare oltre i 1000 kg) e quello siberiano. Il ciclo di maturazione delle uova avviene tra 13 e 15 anni. Le uova sono le più grandi: 3 mm di diametro. Di colore

grigio tendente al bruno, hanno un sapore delicato e burroso e una consistenza morbida.

5. SIBERIAN CLASSIC

Specie: *Acipenser baeri*. Il nome comune è sturione siberiano, un pesce che può superare i 200 kg di peso e i 2 m di lunghezza. Le uova arrivano a maturazione dopo circa 7-8 anni e hanno diametro di 2,8 mm. Il colore va dal marrone al grigio scuro. Il sapore è iodato, abbastanza dolce, e la consistenza fine.

6. SEVRUGA IMPERIAL

Specie: *Acipenser stellatus*, sturione stellato chiamato così per le scaglie ossee a forma di stella che si vedono bene sui fianchi del pesce. Le uova, la più piccola di tutte (2 mm di diametro), sono pronte dopo 8 anni di vita e tendono al grigio perlato. Il sapore è deciso e marino.



Piano piano e piano della sartare di patate Brossi Hema; sonopiano, forchetta e posacaviale nonoporzion Gand Argenteria; bicchiere e coppa da Champagne Saint-Louis; tovaglia Quagliotti.

SEVRUGA IMPERIAL
SU TARTARE DI PATATE

Conoscere l'ingrediente



Sonopiano, piano dorato
e piatto pose Grand
Argenteria; coppe
obochien Saint-Louis;
tovaglia Quagliotti.

**DUE CAVIALI, «BLINIS»
E SPUMA DI MOZZARELLA**

SEVRUGA IMPERIAL SU TARTARE DI PATATE

Impegno Facile

Tempo 1 ora

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g patate – 20 g salicornia
20 g caprino vaccino – sale
olio di vinaccioli
(in alternativa olio di mais)
caviale Sevruga Imperial

Lessate le patate in acqua salata,
sbuccatele e fatele raffreddare.

Tagliatele in tocchetti di piccole
dimensioni.

Sbollentate la salicornia per 2 minuti
in acqua bollente. Scolate e tagliate
a tocchetti.

Mescolate i tocchetti di patata con
il caprino, un filo d'olio e la salicornia.
Formate delle quenelle e completatele
con il caviale. Decorate a piacere.

DUE CAVIALI, «BLINIS» E SPUMA DI MOZZARELLA

Impegno Medio

Tempo 1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LO SCIROPPO

25 g zucchero
1 limone – sale

PER I BLINIS

200 g latte
200 g panna fresca montata
160 g farina
2 uova
lievito in polvere per torte
salate – sale

125 g mozzarella fiordilatte
30 g caviale Golden Sterlet
30 g caviale Beluga Siberian
cerfoglio – burro →

Conoscere l'ingrediente

PER LO SCIROPPO

Portate a ebollizione 100 g di acqua con lo zucchero e un pizzico di sale.

Ricavate la scorza del limone, senza la parte bianca, e tagliatela a listerelle molto sottili. Immergetele nello sciroppo di acqua e zucchero, dopo 2 minuti di bollire spegnete e lasciate riposare per una decina di minuti.

PER I «BLINIS»

Mescolate la farina con il latte, un pizzico di sale e uno di lievito, unite i tuorli e mescolate con la frusta; a parte montate gli albumi, poi incorporateli al composto di farina e tuorli mescolando dal basso verso l'alto.

Preparate i «blinis»: versate il composto, a cucchiainate distanziate, in una padella velata di burro;

dopo 1 minuto, girate i «blinis» in modo che siano appena dorati e cuoceteli per un altro minuto: ne otterrete 45-48.

Frullate la mozzarella con il frullatore a immersione e mescolatela delicatamente con la panna montata.

Servite i «blinis» con la spuma di mozzarella, i caviali, un filetto di scorza di limone sciroppato e una fogliolina di cerfoglio.

CARPACCIO DI PERA CON SEDANO E OSCIETRA

Impegno Facile

Tempo 15 minuti
più 30 minuti di riposo

Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

40 g Oscietra classic
2 pere William rosse
1 gambo di sedano
pepe rosa
lime

Mondate il gambo di sedano, tagliatelo in listerelle per il lungo e immergetele in una ciotola di acqua fredda con ghiaccio per 30 minuti.

Affettate le pere in fette molto sottili, possibilmente con la mandolina.

Spennellatele con poco succo di lime in modo che non si ossidino.

Distribuitele nei piatti, completate con i riccioli di sedano sgocciolati, qualche grano di pepe rosa pestato, scorza di lime grattugiata e il caviale.



Piano del carpaccio Brossi Home; sono piano, posate e pomocaviale Grand Argenteria; coppa e bicchiere Saint-Louis; decorazioni in vetro Brandani; tovaglia Quagliotti.

CARPACCIO DI PERA
CON SEDANO E OSCIETRA