il conservatorio

Periodico del Conservatorio Arti e Tradizioni Alimentari
Direzione - Redazione e Pubblicità: piazza Diaz n. 1 - Monza - Tel. 039 2301240 - Fax 039 2312234 - e-mail: conservatorio@realtabrianza.it

Distribuzione gratuita | **29 novembre 2008** | Spedizione in abbonamento postale

MANTOVA E IL LAMBRUSCO

Cucina mantovana
Cucina dei Principi e del Popolo

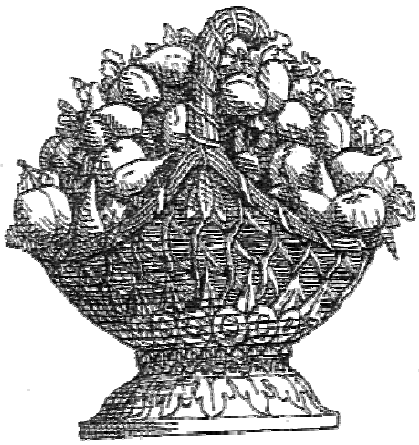
Cucina mantovana. Cucina dei Principi e del Popolo. I Principi ormai scarseggiano, e magari erano anche pochini quando la cucina mantovana dei Gonzaga dettava la linea, con i suoi arditi accostamenti di dolce-forte-salato. La cucina del popolo è invece ancora fortemente radicata né può essere diversamente in un territorio dove la grande abbondanza di prodotti locali obbliga senza forzature alla pratica felice (e virtuosa) del km. 0. E tra i prodotti della terra c'è la vite, con un vitigno originale di carattere particolare come particolare è questa terra. Il lambrusco.

Vitigno autoctono di origini antichissime (discende dalla vite silvestre che cresceva spontanea già dai tempi dei Romani) è sempre stato visto come un vino di pronta beva, di non particolare eccellenza ma vino amico, buono per scaldare le ossa afflitte dal clima umido e dalle lunghe giornate di nebbia che si susseguono da settembre alla tarda primavera. Così il lambrusco ha trovato il suo posto nella cucina popolare alla quale ha ceduto le sue doti di tannicità e di fruttosità entrando nella costruzione di piatti molto interessanti.

Negli anni più recenti la scelta della riduzione della resa e mani di enologi esperti hanno aiutato il lambrusco a mostrare le sue doti nascoste, pur senza tradire le sue caratteristiche di vino da bere giovane, in allegra compagnia di persone e di cucina. Si sono così messe in evidenza le tipicità che questo vitigno presenta in rapporto alle caratteristiche del luogo (il terreno, il microclima, le rese, le selezioni tradizionali dei cloni) e che rendono, ad esempio, il Lambrusco mantovano un vino diverso dal modenese o dal reggiano.

Ne scopriremo le doti attraverso i piatti che il nostro Denis ha fatto preparare per noi, e sarà una bella scoperta.

Giuseppe Astori



PRANZO ACCADEMICO 29.11.2008

IL LAMBRUSCO NELLA CUCINA MANTOVANA

RISTORANTE ALL'ANGELO
Via Martiri di Belfiore, 20
- QUISTELLO (MN) -
Tel. 0376 618354

MENU'

ANTIPASTO DI SALAME CASARECCIO CON GELATINA DI GRANROSSO

♣

IL RISOTTO AL LAMBRUSCO CON CIPOLLA DI SERMIDE

♣♣

GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO COM MELE E MOSCATO DI VICARIATO DI QUISTELLO

LE VERDURE DI STAGIONE

♣♣♣

SBRISOLONA
CREMA MANTOVANA

♣♣♣♣

CAFFE' FLAMBE'

♣♣♣♣♣

I VINI MANTOVANI D.O.C.

A TAVOLA NEL MANTOVANO

Per quanto riguarda l'arte della cucina, due sono gli aspetti fondamentali di questa zona: la fertilità della terra e la sua ricca produzione da un lato e la grande tradizione delle corti dall'altro. Storia e realtà geografica concorrono dunque a formare anche nelle tradizioni culinarie una particolare fisionomia del territorio nel panorama della gastronomia italiana.

La cucina mantovana viene definita la cucina dei "principi" e del "popolo". Infatti anche i piatti tipicamente popolari, come possono essere i famosi "bigoli con le sardelle", o l'uso della polenta, risentono l'influenza dell'arte culinaria dei cuochi di corte Gonzaga, perciò mettersi a tavola oggi nel mantovano significa rivisitare la storia della città con i dovuti apporti internazionali derivanti dalle vicende storiche di questa terra che - decaduta la fortuna del ducato di Mantova - entrò a far parte dell'impero, conobbe la dominazione francese di Napoleone e fu governata dall'Austria.

Da un'analisi attenta si possono individuare quelli che sono gli elementi base della tradizione culinaria mantovana: la pasta fresca, fatta con sfoglia e ripiena, gli insaccati di maiale, la predominanza dei primi piatti, il culto per il brodo, l'utilizzo di salse dai sapori dolce-forte, la raffinatezza dell'accostamento dei sapori, l'uso delle erbe aromatiche, e infine l'utilizzo massimo di qualsiasi risorsa della terra.

Per gli insaccati ricordiamo la tipica salamella mantovana. È ottenuta da un impasto di magro di spalla e grasso morbido della rifilatura della pancetta e del prosciutto, insaporiti con vino bianco, aglio e spezie variamente dosati e insaccato nel budello in pezzatura da duecento grammi circa.

La salamella può essere bollita a parte e unita in un vassoio di bolliti misti alla lombarda, arrostita sulla griglia o sbriciolata in un risotto.

In una gastronomia dominata da primi piatti, gli antipasti sono trascurati. Tuttavia i Signori mantovani solevano far precedere il pranzo dal "Sorbir d'agnoli" (agnolini in brodo serviti in una tazza con brodo rigorosamente di carne) a cui qualcuno aggiungeva il vino Lambrusco creando il "Bevr'in vin". La tradizione di aprire il pasto con il brodo servito in tazza è rimasta fino ai giorni nostri, sia che si consumi prima o dopo un antipasto di affettati, sia prima di una delle famose paste che caratterizzano la cucina mantovana.

Il piatto-simbolo della ricchezza di questa gastronomia sono gli "agnolini". L'agnolino mantovano si distingue dal famoso tortellino bolognese non solo per i componenti del ripieno, ma anche per la forma. Viene servito preferibilmente in brodo, ma è possibile gustarlo anche asciutto con burro fuso e salvia.

Gli ingredienti del ripieno sono rigorosamente: polpa di manzo cotta in tegame con cipolla, olio e burro, vino bianco, salamella di suino e pancetta cotte nel burro, il tutto impastato con uovo, parmigiano, pepe e noce moscata. L'impasto deve riposare per dodici ore, dopodiché sarà pronto per essere suddiviso sui quadretti di sfoglia per la confezione degli agnolini, che prevede di ripiegare diagonalmente la sfoglia, premere sui bordi, girarli all'indietro e sovrapporli premendo, mentre la cupolina dell'agnolino non va schiacciata.

Gli agnolini vanno quindi cotti nel brodo e serviti, come antipasto in una tazza con l'aggiunta magari di buon Lambrusco, o come primo piatto con una spolverata di grana.

Il piatto che forse più di ogni altro caratterizza la cucina mantovana sono i tortelli con la zucca, che sono il piatto tradizionale della sera della vigilia di Natale.

Per il ripieno (chiamato genericamente pesto) sono necessari, oltre alla zucca, un'uguale quantità di amaretti sbriciolati, della mostarda senapata (una mostarda fatta con le mele tagliate a piccoli pezzi e mescolate con senape) e del parmigiano, il tutto insaporito con noce moscata.

Il condimento consigliato è quello del burro fuso con un po' di salvia, ma possono essere serviti anche con salsa di pomodoro arricchita di salamella fresca oppure con pomodoro e basilico.

Sempre fra i primi piatti ricordiamo il risotto alla villimpentese che si trova in tutta la zona e che è particolare non tanto per gli ingredienti (riso semifino Vialone Nano, carne di maiale non troppo magra macinata grossolanamente e condita con sale, pepe e due spicchi di aglio ridotto in poltiglia nel burro, grana grattugiato e vino bianco secco), quanto per la preparazione. Il riso infatti va cotto in abbondante acqua per circa sei minuti e tolto dall'acqua di cottura con l'aiuto di un mestolo. Va mescolato e coperto con un panno, che deve essere posto quasi a contatto del riso e con un coperchio. Il recipiente va lasciato coperto e lontano dal fuoco per dieci minuti. Nel frattempo il macinato di maiale viene cotto nel burro per circa dieci minuti con l'aggiunta di mezzo bicchiere di vino. Va versato nel riso il condimento e il formaggio e il risotto è pronto. Si consiglia di accompagnare il risotto con buon Lambrusco, naturalmente mantovano.

Per quanto riguarda i secondi piatti possiamo parlate del "lus in salsa" (luccio in salsa), un piatto molto gustoso e caratteristico dato dal luccio lessato con tutti i sapori e un po' di aceto, spolpato e distribuito a pezzi su un piatto di portata dove riposerà per circa dodici ore ricoperto della salsa fatta con capperi e peperoni sottaceto, prezzemolo, aglio, cipolla, acciughe, olio e aceto (si serve con fette di polenta abbrustolita), ma possiamo parlare anche dei pesci d'acqua dolce fritti (anguilla, pesce gatto, fritturina minuta di risaia). Ma se preferite mangiare carne vi consigliamo un antico piatto, lo stracotto d'asino accompagnato da polenta bollente con sugo di verdurine triturate e vino rosso, un piatto che si può mangiare solo in questa zona dove l'allevamento del bestiame per uso alimentare è ancora molto fiorente e comprende anche gli equini.

Prima di gustare il dolce nel Mantovano si usa offrire una scaglia di grana a cui si attribuisce la funzione di staccare i sapori intensi dei secondi da quello dei dolci. Un'usanza antica che ricorda i lunghi banchetti rinascimentali in cui le portate si susseguivano a ritmi lenti, per lunghe ore e talvolta anche per giorni.

Fra i dolci la sbrisolona è sicuramente il più conosciuto. Gli ingredienti sono: farina bianca, farina gialla passata al setaccio, mandorle, zucchero, strutto, burro, tuorli d'uovo, buccia di limone grattugiata e vaniglia.

La preparazione prevede di scottare in acqua bollente le mandorle, poi pelarle e tritarle finemente. Impastare assieme le mandorle, la farina bianca e gialla, i tuorli d'uovo, lo zucchero, la vaniglia e la buccia del limone grattugiato. Unire per ultimo lo strutto e il burro senza scioglierli. Impastare il tutto facendo sì che la pasta non risulti omogenea, ma a grumi, che si faranno cadere a pioggia in uno stampo imburrato. Cuocere in forno caldo per un'ora. Ancora tiepida, ma non calda, cospargerla con zucchero a velo.

Ricordiamo inoltre l'anello di Monaco, simile ad un pandoro bucato e farcito, che è il tradizionale dolce di Natale di origine tedesca. Da non dimenticare poi la torta di tagliatelle.

Questi sono i dolci facilmente reperibili in commercio, ma la tradizione più rigida segnala anche il chisoel, il mirtol, il bussolano, dolci che ancora oggi si fanno in casa, che sono molto asciutti, adatti più che altro ad essere inzuppati nel vino.

Mostarda mantovana

La mostarda mantovana è una conserva di frutta in cui l'essenza di senape entra come aroma. Qui vengono utilizzate esclusivamente mele cotogne ma esistono anche altre versioni, basate sulla stessa idea, frutta candita ed aromatizzata con senape, tipiche di altre zone.

Ingredienti:
Mele cotogne, zucchero, essenza di senape.

Esecuzione:
Sbucciare le mele cotogne, togliere il torsolo e tagliarle a fettine. Mescolarle con lo zucchero (1/2 kg. di zucchero per 1 kg. di fettine).
Lasciar riposare il tutto per 24 ore.
Scolare il succo, farlo addensare per una decina di minuti e riaggiungerlo alla frutta.
Dopo altre 24 ore ripetere l'operazione una seconda volta.
Dopo altre 24 ore, infine, far bollire insieme succo e fettine di frutta per qualche minuto.
Quando il tutto si è raffreddato aggiungere essenza di senape, nella dose di 13-14 gocce per kg. di conserva e chiudere subito in vasetti ermetici.

Note:
Lo scopo delle cotture (prima del succo e poi del tutto) è di far addensare il succo ed arrivare ad ottenere, alla fine, le fettine, relativamente asciutte, in uno sciroppo denso.
Quanto alla dose di essenza di senape i pareri sono discordi: se la mostarda piace molto piccante, si può arrivare tranquillamente a 20 gocce per kg., se la si preferisce dolce si può scendere a 9-10 gocce/kg.
In alternativa, non trovando l'essenza di senape, si può ricorrere al metodo antico: 50 g. di senape bianca in polvere, stemperata in poco vino bianco caldo, per kg. di frutta candita.
Andrebbero utilizzate esclusivamente mele cotogne (Pirus Cydonia); in effetti oggi le mele cotogne sono piuttosto rare ed allora è tollerata la sostituzione con mele campanine o renette od altre varietà di mele o pere. Sempre e comunque a pasta molto soda, ed anche un po' acerbe.

TORTELLI SGUAZZAROTTI

Due parole:

Questi tortelli con ripieno di fagioli sono ormai soltanto una curiosità anche perché il loro gusto dolce (non c'è la mostarda a fare da contrappunto, come nei tortelli di zucca) li rende abbastanza lontani dalle nostre abitudini. Fanno parte della cultura contadina

Esecuzione:

Lessare un chilo di borlotti, passarli al setaccio, togliendo le bucce, e mescolarli con una dose di salsa saorina. Lasciar riposare per una giornata.
Il giorno successivo fare una sfoglia utilizzando otto etti di farina e solo tre uova, per il resto aggiungere acqua q.b.; fare dei tortelli analoghi a quelli di zucca utilizzando il ripieno di fagioli e salsa.
Una volta lessati in abbondante acqua salata i tortelli si fanno asciugare su un canovaccio
Si servono tiepidi o freddi, in una zuppiera, facendo strati successivi e condendo ogni strato con altra salsa saorina, preparata con un litro di vino cotto, anziché mezzo, e senza cannella o chiodi di garofano.

SALSA SAORINA

Due parole: La Salsa saorina ormai si trova solo sui libri di ricette tradizionali, e forse, in qualche casa di campagna.
Il gusto è decisamente dolce, senza nemmeno il correttivo della senape, che domina la mostarda. Va considerato un esperimento di archeologia del gusto.
Esecuzione: Aggiungere a mezzo litro di vino cotto due etti di noci pestate, la scorza di un paio di arance, tre mele grattugiate, una fetta di zucca di circa mezzo kg., cinque chiodi di garofano, un pezzetto di cannella, un etto di zucchero e mezzo etto di pane grattugiato.

TORTELLI DI ZUCCA

Ingredienti
Per il ripieno: 1 kg di zucca mantovana, 160 g di amaretti, 160 g di mostarda mantovana di mele, 180 g di grana grattugiato, 80 g di burro, noce moscata, sale e pepe.
Per la pasta: 600 g di farina bianca 00, 6 uova, sale.
Per il condimento: grana grattugiato, burro.
Preparazione
Aprire la zucca, pulirla dai semi, tagliarla a pezzi e cuocerla in forno moderato; toglierla dal forno e passarla al setaccio.
Disporre la purea ottenuta in una terrina; unire gli amaretti tritati finissimi, la mostarda sminuzzata, 160 g di grana, sale e pepe; lavorare il composto fino a ottenere un ripieno ben asciutto.
Con la farina, poco sale e le uova preparare la sfoglia, stenderla e tagliarla in rettangoli di circa 8 cm x 4 cm; distribuire un cucchiaino di composto sui rettangoli di pasta e chiudere in rettangoli facendo aderire bene i bordi. Cuocere in abbondante acqua salata o, meglio, in brodo di carne (anche di dado) e condire in una pirofila a strati.

IL LAMBRUSCO MANTOVANO D.O.C.

La pianura a sud del Po è sempre stata il regno del Lambrusco Mantovano, il vino della tradizione, la bandiera enologica della Bassa Padana orientale. Sin dai tempi antichi, ad innaffiare le specialità gastronomiche mantovane ha provveduto questo spumeggiante vino della bassa, le cui origini risalgono all'epoca dei monaci del Polirone che a San Benedetto Po riscuotevano parte degli affitti direttamente in vino.
La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lambrusco Mantovano" è costituita da due aree disgiunte: una comprendente il Viadanese-Sabbionetano (e cioè il territorio compreso fra il fiume Oglio e il fiume Po), l'altra costituita dall'Oltre Po Mantovano.
L'uva che costituisce questo nettare degli Dèi, al 90% è una e una sola, articolata semmai nelle sue varie sottofamiglie e tipologie (Lambrusco Viadanese detto anche Grappello Ruberti, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino), con un prodotto finale caratterizzato da influenze territoriali (nella zona del Viadanese-Sabbionetano il Lambrusco Mantovano è di solito stimato come più colorito, asciutto, di spuma consistente e forte di corpo, mentre altrove è generalmente più fresco e beverino). Per il resto, completano il quadro Ancellotta e Fortana. Essendo un vino frizzante, il Lambrusco Mantovano Doc viene sottoposto a rifermentazione, mediante la quale si ottiene la formazione della spuma.
La dolcificazione si effettua con mosti d'uva o mosti concentrati, tutti provenienti da uve atte alla produzione di questo vino Doc.

***Come si consuma*:**

Per coglierne appieno il gusto, è consigliabile abbinare il Lambrusco Mantovano Doc con preparazioni poco strutturate, come brodini di carne, bolliti misti e cotechini in umido. Se ne consiglia la degustazione a una temperatura compresa fra i 14°C e i 16°C. E non dimenticate di aggiungerne un po' nella scodella di quella minestra degli Dèi che si chiama "sorbir d'agnoli", e che non sarebbe completa senza "negàr i caplèt in d'l'àqua scura", ossia affogare i piccoli, superbi cappelletti "nell'acqua scura", cioè nel brodo corretto al vino.
Il vino ha sentori fruttati e sapore armonico, fresco, asciutto.
La spuma rosa mette allegria.
Il territorio offre le condizioni ideali al Lambrusco per esprimersi al meglio nel rapporto con l'agro-alimentare. C'è un'interazione fortissima e primaria con la cultura del maiale, tanto che il vino appare perfino nell'impasto di cotechini e salami.

IL GRAPPELLO RUBERTI

Conosciuto anche come Lambrusco Viadanese, questo vitigno è tipico del territorio mantovano e prende il nome dall'agronomo Ugo Ruberti. Ha una foglia media, pentagonale, a tre lobi, raramente a cinque; la pagina superiore è glabra, quella inferiore lanuginosa con nervature vellutate. Il grappolo maturo ha dimensioni medie, è lungo, cilindrico, compatto, gli acini sono medi, sferoidali, sovente di forma irregolare per la pressione dovuta alla compattezza eccessiva del grappolo, con buccia consistente, spessa, di colore blu nero e molto pruinosa. La polpa ha molto succo incolore e di sapore piuttosto neutro.

SCHEDA TECNICA

Denominazione di appartenenza:	LAMBRUSCO MANTOVANO (DOC)
Caratteristiche:	Frizzante, Secco;
Invecchiamento minimo:	0 anni
Grado alcolico minimo:	11%
Acidita' totale minima:	6 per mille
Estratto secco:	21 per mille
Colore:	rosso rubino più o meno intenso o granato
Odore:	vinoso fruttato talvolta con sentore di viola o ribes
Sapore:	sapido, acidulo, asciutto
Vitigni:	Lambrusco Viadanese e/o Maestri e/o Marani e/o Salamino 85 -100% Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Grasparossa (localmente Grappello Grasparossa) e/o Ancellotta e/o Fortana 0 -15%

Caratteristiche organolettiche in sintesi:
spuma evanescente; colore da rosato al rosso rubino o granato di varia intensità; profumo caratteristico; sapore sapido, fresco, armonico, asciutto o amabile, frizzante.

Il Tartufo nel Mantovano

TRA SERMIDE, REVERE E BORGOFRANCO PO

La Valle del Tartufo Mantovano si estende sulla riva destra del Po, in una lunga fascia rivierasca. La zona presenta varie qualità di tartufo ed il più pregiato è indubbiamente il tartufo bianco dallo straordinario profumo, in grado di esaltare tante ricette locali. Il tartufo nero, che può superare le dimensioni di una grossa mela, predilige invece i terreni della zona collinare dell'alto mantovano.
Il tartufo d'estate o scorane, il bianchetto o marzuolo e il tartufo uncinato si estendono in quasi tutta la provincia.
Il Tartufo Bianco del Basso mantovano si trova sulla riva destra del Po in terreni sabbiosi e alluvionati e con un clima temperato e piovoso. Quest'area, che va da Quistello a Felonica, trova la sua specificità nel fungo "trifulin". Vi sono poi svariati tipi di tartufi ma il più prezioso è il "Tuber Magnatum Pico", il famoso tartufo bianco dallo straordinario profumo in grado di esaltare numerose ricette locali.Il tartufo nero, che può superare le dimensioni di una grossa mela, predilige i terreni della zona collinare dell'alto mantovano. Sono lo "scorzone", tartufo estivo e invernale che viene anche detto uncinato, e il "tartufo nero pregiato", il "nero liscio" (tartufo autunnale) e il "marzuolo" (tartufo primaverile).
I "trifolin" cacciatori locali di questo prezioso diamante della tavola, lo scavano nelle boscaglie di pioppi, snidandolo fra le radici del tiglio e del salice. La sua polpa ha sfumature carnee, un prepotente sapore di muschio che esalta, nobilitandoli, piatti semplicissimi con i quali si sposa: il risotto, i tortelli e le uova al tegamino, scaloppine, frittate nonché ai formaggi che ricevono un inconfondibile contributo di aroma da un sua presenza anche minima. Solo da poco, però, la fama del tartufo di valle ha varcato il mondo piccolo del Po e si è creato il suo spazio accanto ai più blasonati del Piemonte e dell'Umbria.
Negli ultimi anni i comuni di Sermide, Revere, Ostiglia, Borgofranco, Bonizzo, Carbonara Po, con il supporto di buongustai mantovani hanno dato forza all'Associazione mantovana cercatori di tartufo.
Il "logo" della ghiotta confraternita e' un cane da "trifola" accucciato sul tubero con vicino i ferri del mestiere: le pale da scavo.
La provincia di Mantova è molto interessante per i tartufi. I centri più importanti sono: Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Bonizzo. La zona tipica del Tartufo Bianco Pregiato si estende dalla dorsale appenninica che va da Surmide a Quingentale sino ai terreni alluvionali del Fiume Po e Mincio. Dall'alto mantovano sino ai comuni di Solferino e Volta Mantovana si raccoglie il Tartufo Nero Pregiato e lo Scorzone.

I PRODOTTI MANTOVANI

Formaggi - territorio interamente DOC per il grana, producendo il Grana Padano in sinistra Po e il Parmigiano Reggiano in destra.
Burro - leader italiana per quota di produzione
Salumi - a Volta Mantovana si stagionano **prosciutti** di qualità. Il **salame mantovano** attende da Bruxelles la IGP. Tipica la **salamella**, il **salame della lingua**, i **cotechini con il vino**.
Carni - bovine documentate dal Consorzio e suine (Mantova è leader nazionale di prodotto, fornendo cosce ai prosciutti Parma e San Daniele).
Perwiva - pera tipica dell'Oltre Po mantovano, in attesa di IGP da Bruxelles.
Melone - tipico per marchio nel viadanese.
Vini - Lambrusco Mantovano DOC; Bianco, Chiaretto, Rosso DOC dei Colli Morenici Mantovani; Garda DOC. E ancora, in collina, Merlot, Cabernet, Tocai, Pinot, Riesling, Sauvignon.
Chisolina - schiacciatina friabile salata, ormai nel circuito della grande distribuzione.
Tirot - focaccia alla cipolla tipica del sud - est (Sermide, Felonica)
Riso - Vialone Nano
Tartufo - Borgofranco è l'epicentro del tartufo del Po.

Filetto di Maiale all' Uva Bianca e Lambrusco

Ingredienti:
500 gr di filetto di maiale; una decina di chicchi di uva bianca; una noce di burro; 1/2 bicchiere di cognac;1 bicchiere di Lambrusco; 4 fettine di pancetta; farina; sale e pepe.

Preparazione:
salare e infarinare il filetto di maiale. Rosolarlo in padella nel burro o in olio extravergine. Versare il cognac e sfumare, alzando la fiamma al massimo. Aggiungere il lambrusco, coprire e portare a cottura a fuoco basso. Quasi a fine cottura aggiungere i chicchi d'uva mondati dei semi e far restringere il sugo. A parte rosolare le fette di pancetta, adagiarle nel piatto di portata, adagiarvi il filetto tagliato a fette e guarnire con la salsa e l'uva.

Risotto Al Lambrusco

ingredienti:
riso (carnaroli o arborio); 1 cipolla media; 2-3 salsicce (mantovane!); 1 bicchiere di lambrusco; brodo; formaggio grana; olio d'oliva; burro; sale e pepe .

preparazione:
soffriggere in olio e burro una cipolla, aggiungere il riso, bagnare con il lambrusco e portare a cottura con il brodo**.** Nel frattempo far soffriggere con un po' di cipolla le salsicce sbriciolate bagnandole con il lambrusco, quindi aggiungerle al riso quando sarà quasi cotto. A fine cottura mantecare con il grana. Servire caldo ricoperto di scaglie di grana.

Guancino al Lambrusco con castagne e funghi

Ingredienti:

guancia di vitello – lambrusco – alloro, salvia, rosmarino, bacche di ginepro, chiodi di garofano – sedano, carota, scalogno – olio extravergine – castagne secche – funghi freschi di bosco

preparazione:

Marinare la guancia nel lambrusco, insieme a salvia, rosmarino, alloro, ginepro e garofano. Far appassire in olio un fondo di carota, sedano e scalogno, aggiungere la carne ben asciugate e rosolare. Togliere la carne con il fondo di verdure, versare nel tegame la marinata, far prendere l'ebollizione e reintrodurre la carne con le verdure. Coprire e cuocere a fuoco molto dolce per 3-4 ore, a seconda delle dimensioni del pezzo di carne. Far rinvenire nel frattempo in acqua tiepida le castagne secche, che verranno aggiunte alla carne una mezz'ora prima che la cottura sia completa; aggiungere infine verso la fine della cottura i funghi a pezzi e completare la cottura.

Pollo al lambrusco

Ingredienti:
Un pollo a pezzi- 1/2 lt di lambrusco secco
sedano - carota - cipolla - 1 rametto di rosmarino - aglio - aceto - farina - olio extravergine d'oliva brodo - sale - pepe.

Preparazione:
Togliere la pelle al pollo, rifilare le parti più grasse e metterlo a macerare con il lambrusco in un contenitore stretto dove queste restino sommerse. Tritare sedano carota e cipolla, aggiungere il trito alla marinata e mettere in frigorifero per una notte. Togliere il pollo dalla marinata e filtrare il vino. In una padella con poco olio mettere l'aglio in camicia e il rosmarino, da eliminare dopo che avranno profumato l'olio, quindi rosolare il pollo e metterlo da parte.
Al fondo di cottura aggiungere gli odori usati per la marinata e lasciarli appassire. Sfumare con l'aceto, spolverare con la farina e versare il vino della marinata.
A bollore adagiarvi il pollo e cuocere a tegame coperto, aggiungere brodo all'occorrenza. Sale e pepe.

Sformatini di porri al lambrusco con crema di caprino

Ingredienti:

1 porro grande; 2 rametti di timo; 2 uova; parmigiano grattugiato; 1 bicchiere di lambrusco; paprica dolce; sale e pepe; 1 caprino fresco; 100 ml di panna.

Esecuzione:

Pulire il porro, lavarlo e tagliarlo a rondelle sottili. Mettere il porro ed il timo in un tegame, coprire a filo con acqua ed aggiungere il bicchiere di lambrusco; salare e portare ad ebollizione continuando poi la cottura a fuoco dolce per altri 10 minuti. Togliere il tegame dal fuoco e lasciar raffreddare il porro; scolare ed eliminare il timo. Imburrare degli stampini monoporzione e distribuire in ognuno di essi il porro, alternando con un po' di parmigiano grattugiato ed un pizzico di paprica. In una ciotola battere leggermente le uova con il latte, un pizzico di sale ed una presa di pepe. Distribuire il composto ottenuto negli stampini, cospargere la superficie con il rimanente parmigiano e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Appena pronto servire ben caldo. Bollire panna e caprino finché diventa una crema, da servire con gli sformati.

Ravioli di zampone e lenticchie in salsa di fagioli

Per il ripieno: uno zampone, 50 g di lenticchie di Colfiorito, 50 g di lenticchie Castelluccio, 50 g di lenticchie decorticate, 50 g di fagioli borlotti, un filo di olio al rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 1\2 lt di lambrusco

Procedimento: Cuocere lo zampone lentamente (sobbollire) per circa un'ora e mezzo. Togliere dalla casseruola e inserire nella vaporiera, preparata con il lambrusco al posto dell'acqua, per un'altra ora e mezzo in modo da sgrassare la carne. Lasciare raffreddare e pestare ben bene.
Bollire le lenticchie per circa 20 minuti in modo da ottenere tre consistenze e sensazioni nella farcia diverse. Unire allo zampone amalgamando, anche aiutandosi con un cucchiaio di salsa al fagiolo
Per la salsa di fagioli: 50 g di fagioli borlotti lessati, 1\2 cipolla bianca, 1\2 carota, 1 gambo di sedano, 50 g di lardo, 1 spicchio d'aglio, alcune gocce di olio al rosmarino, brodo
Procedimento: sciogliere il lardo in casseruola pesante. Unire l'aglio in camicia, il sedano, la carota e la cipolla sminuzzati, lasciare appassire. Aggiungere i fagioli e il brodo quanto basta per portare a cottura. Rifinire con il rosmarino. Frullare il tutto e passare al setaccio.
******
Tirare la sfoglia (deve risultare un contenitore grande quanto un piatto, nella forma di un raviolo). Inserire, aiutandosi con un cucchiaio, la farcia e richiudere dando una forma tonda. Tuffare in acqua salata e cuocere per 3 minuti. Estrarre e asciugare con un canovaccio pulito. Adagiare nel piatto e rifinire con la salsa di fagioli.

Cotechino in galera

Ingredienti :
1 cotechino di circa 500 g; 1 fetta di punta di vitella larga e sottile del peso di circa 400 g; 1 larga fetta di prosciutto crudo di 100 g circa; 1 cipolla; 1/2 litro di brodo; 1/2 litro di Lambrusco secco; 3-4 cucchiai di olio d'oliva; sale

Preparazione:
Lessare il cotechino in una pentola; interrompere la cottura a metà, spellarlo dopo averlo fatto raffreddare.
Battere la fetta di vitello in modo da assottigliarla; aggiungere un pizzico di sale e stendervi sopra la fetta di prosciutto.
Arrotolare il tutto con un filo da cucina.
Soffriggere nell'olio la cipolla tritata facendovi poi rosolare la carne.
Versare il brodo e il Lambrusco, far cuocere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto finché il brodo e il vino non saranno evaporati.
Una volta terminata la cottura, lasciar raffreddare, togliere il filo da cucina e tagliare a fette.
Prima di servire, scaldare le fette nel sugo di cottura.

Brasato al lambrusco

Ingredienti:
1.5 kg di polpa di manzo (scamone o noce) ,
1 bottiglia di Lambrusco, 1 cipolla dorata, 1 carota, 1 costa di sedano,1 porro, 2 scalogni, bacche di ginepro, gambi di prezzemolo, 1 pizzico di cannella, noce moscata, 1 foglia di alloro, pepe nero in grani, 2 spicchi d'aglio, scorza di limone, funghi champignon, 100 gr di lardo, brodo, olio extravergine d'oliva, sale, erbe aromatiche: salvia, timo, rosmarino tritati finemente

Preparazione:
Con 24 ore di anticipo, mettere a marinare la carne in frigorifero nel vino.
Aggiungere la cipolla, la carota, il sedano, il porro, lo scalogno, i funghi, i gambi di prezzemolo, tutti tagliati grossolanamente.
Unire inoltre la cannella, le bacche di ginepro, la noce moscata, l'alloro, il pepe in grani, l'aglio e la scorza del limone.
Il giorno successivo mettere a sgocciolare la carne, poi asciugarla e steccarla con il lardo tagliato
a strisce e il trito di erbe aromatiche.
Dargli forma legandola e rosolarla velocemente in padella con un po' d'olio, sfumandola con un bicchiere di vino della marinatura.
In una casseruola far appassire gli odori e le verdure scolati dalla marinatura con l'olio, unirvi la carne e bagnare con la restante marinata da far evaporare a fuoco vivace.
Aggiungere brodo di carne.
Coprire la casseruola e continuare la cottura per circa 2 ore controllando.
Se il brasato dovesse asciugarsi troppo aggiungere un po' di brodo.
Togliere la carne, tritare al passaverdura il fondo di cottura e passarlo allo chinois (colino cinese).
Rimetterlo in casseruola insieme alla carne e terminare la cottura (circa un'altra ora).

Zabaione al Lambrusco

Ingredienti:
6 tuorli; 1 cucchiaio di senape; ml 250 lambrusco secco; sale.

Preparazione:
In una ciotola per bagnomaria mescolare i tuorli con la senape fino a renderli spumosi; immergere la ciotola a bagnomaria in acqua non bollente e incorporarvi il vino

OTE - CONVOCAZIONI - COMUNICAZIONI - APPUNTAMENTI - NOTE - CON

DOMANDA DI ADESIONE

LA/IL SOTTOSCRITTA/O.....

NATA/O A..... IL.....

UNITAMENTE AL CONIUGE.....

NATA/O A..... IL.....

RESIDENTI IN .....VIA.....

TEL.(AB)..... (UFF.) .....(CELL.).....

FAX ..... E-MAIL .....

Chiede di aderire al C.A.T.A. in qualità di socio ordinario e resta in attesa di conferma.

Data ..... Firma .....

Ai fini dell'adesione, che è subordinata al parere del Consiglio Direttivo, tenere presente che la quota annuale prevista dal 2009 è di 10,00 Euro per persona e di 15,00 Euro per la coppia.

IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI VERRÀ EFFETTUATO NEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI DI LEGGE VIGENTI

il conservatorio

Direzione, Redazione Amministrazione

Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

Direttore Responsabile

Luigi Moretti

Segreteria di Redazione

Monica Bua, Tina Astori

Comitato di redazione

Giuseppe Astori (redattore capo) Adolfo Brusa, Raffaele Cascella, Alfonso Criscuolo, Gianfranco Ferrari, Doda Fontana, Titti Gaiani, Michele Leggero, Gianfranco Magrini, Pia Pasquini, Corrado Tomassini, Angelo Zecca.

Impaginazione, fotocomposizione e stampa

edizioni Pubblidam monza
Piazza Diaz, 1 - Monza
Tel. 039/2301240 - Fax 039/2312234

Calendario 2009 Riunioni Consiglio Direttivo

2° martedì di ogni mese ore 18,00
Finidam p.za Diaz 1 – Monza

13 gennaio
10 febbraio
10 marzo
14 aprile
12 maggio
9 giugno
14 luglio
8 settembre
13 ottobre
10 novembre
15 dicembre

Segreteria del Conservatorio: sede sociale, piazza Diaz n. 1 - Monza (suonare Finidam) Tel. 039 2301240—Tel. Segretaria Sig.ra Tina Astori 335 8790839
E-mail: gitias@alice.it