dal 1901 N° 44

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12000201
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

RICEVUTO
1 FEB. 1991
CA' DEL BOSCO

01010002PQ T 111F OS 5117
CAVALLI & CORSE
C/O EDICOEDIF
VIA MONTE SAN GENESIO 8
20155 MILANO MI
Dir.Resp.DANILO IOVENALI
Data:28.12.1990

G & G *gentlemen & gourmets*

IL MENÙ DEL RISTORANTE AMBASCIATA DI QUISTELLO (MANTOVA)

Il pranzo di Capodanno

La tradizione si ripete anche con il pranzo di Capodanno. Se Natale aveva un sottofondo di morigeratezza per la sacralità della festa, la ricorrenza ben più pagana dell'ultimo dell'anno non pone nessun freno ai piaceri gastronomici.
Se in Italia esiste un ristorante che in una parola si può definire esagerato, questi è l'Ambasciata di Quistello. Quistello è un paesino cacciato in fondo alla Lombardia, al di là del Po dove si intrecciano le culture gastronomiche di Mantova, Reggio e Modena. Romano e Francesco Tamani hanno saputo portare al meglio la cucina della propria terra, da secoli godereccia, dando vita ad una proposta che per ricchezza di sapori e sontuosità delle presentazioni si può definire "rinascimentale".
Ma al di là della cucina i fratelli Tamani hanno saputo fare del loro ristorante un palcoscenico incredibile dove il lusso si sposa a meraviglia con la gentilezza e la familiarità, tanto che seduti ai loro tavoli vi sembrerà di mangiare in una reggia con la stessa atmosfera di casa vostra.

Il menù di Capodanno

- Storione marinato con caviale beluga e sedani all'olio
- Tortelli verdi di faraona e asparagi
- Tortelli gialli di fagioli e castagne con salsiccia fresca
- Brodo e tridura
- Pavone rinascimentale in agrodolce e melograno
- Torrone in salsa di castagne
- Mostarda di pere kaiser

I vini

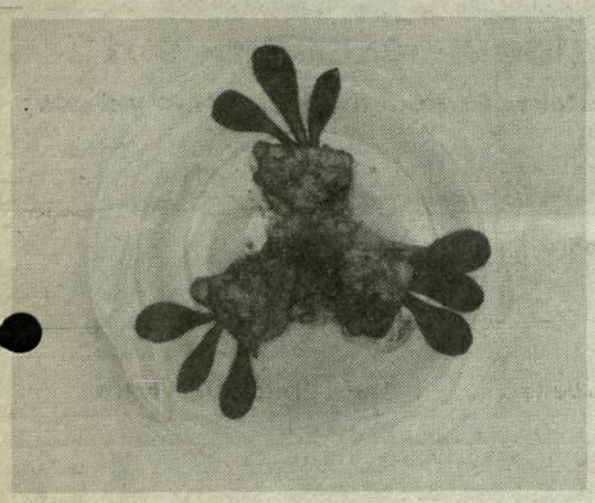
Il piatto è semplicemente sontuoso e davanti a ciò occorre qualcosa all'altezza, che sappia anche leggermente sgrassare la bocca. Niente di meglio di uno Champagne "old style" come il Philipponnat Clos des Goisses (lo stesso che beve l'avvocato, inteso come Agnelli) importato in Italia da Moon Import di Genova.
Su tortelli ci va proprio bene un Lugana, fresco e acidulo, scegliere la selezione il Pratto dei Fratelli del Cero di Sirmione.
Altri tortelli altra corsa con un vino fragrante e strutturato al tempo stesso come il Franciacorta Bianco dell'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Erbusco.
Con il brodo, per ragioni territoriali, è d'obbligo il Lambrusco, fresco e sapido, uno dei migliori, neanche a farlo apposta è quello prodotto dalla cantina sociale di Quistello.
Sul pavone un vino che come dice Veronelli, quando lo si assaggia "fa la coda di pavone con profumi e sapori". Uno dei pochi vini italiani che si possa fregiare di questo epiteto è senza dubbio il Sassicaia prodotto dal Marchese Niccolò Incisa della Rocchetta a Bolgheri.
Per finire un dolce ricco ma che abbia la possibilità di pulire la bocca ormai esausta dopo tanti piatti, splendido il Moscato d'Asti vigneto La Galeisa prodotto a Castiglione Tinella da Romano Dogliotti.
Con il pretesto di qualcosa per digerire si può scegliere un ottimo Whishy (full proof, single malt, of course) come l'intramontabile Laphroaig dell'Isola di Islay.

TORRONE IN SALSA DI CASTAGNE

Ingredienti:
280 gr. di torrone morbido con canditi
100 gr. di castagne secche
230 gr. di zucchero - 70 gr. di burro
1 cucchiaio di cognac - 2 dl. di acqua

Cuocere le castagne in acqua con 50 gr. di zucchero facendo si che a fine cottura rimangano coperte da circa 1 cm. di liquido di cottura. In un tegame far fondere il burro a fuoco basso, unire lo zucchero, mettere a fuoco vivo, bagnare con il cognac e una volta evaporato l'alcol aggiungervi i 2 dl. di acqua. Fare bollire il tutto a fuoco vivo per circa 2 minuti e unirvi le castagne che nel frattempo saranno state frullate unitamente al loro liquido di cottura. Lasciare bollire ancora a fuoco vivo fino ad ottenere una salsa cremosa. Stendere la salsa sul fondo del piatto e disporvi sopra il torrone tagliato a tocchetti.

STORIONE MARINATO CON CAVIALE "BELUGA" E SEDANI ALL'OLIO



Ingredienti:
280 gr. di storione pulito
2 dl. di olio extravergine d'oliva
30 gr. di cipolla tagliata a fettine sottili
100 gr. di sedano bianco tritato
50 gr. di caviale "Beluga"
1 cucchiaio di aceto balsamico
il succo di 6 limoni - sale q.b.
240 gr. di patate bollite

Tagliare lo storione a fettine sottili e metterlo a marinare nel limone per ca. 2 ore. Per la marinatura disporlo a strati con la cipolla in un recipiente idoneo avendo cura di spolverare di sale ogni strato e controllando che sia ben coperto dal succo di limone. Passato il tempo stabilito strizzarlo delicatamente con le dita e metterlo sott'olio per almeno 12 ore.
Per servirlo sgocciolarlo, distenderlo, cospargerlo con l'aceto balsamico e disporlo sui piatti guarnendo con il sedano tritato e il caviale posto su fette di patata. Servire a temperatura ambiente.

N.B. Una volta cosparso con l'aceto lasciarlo riposare per qualche minuto.

MOSTARDA DI PERE KAISER

Ingredienti:
1 kg. di pere kaiser
400 grammi di zucchero
3 limoni tagliati a pezzetti
estratto di senape q.b.

Dopo aver mondato e tagliato a spicchi (non troppo piccoli) le pere porle a macerare per ca. 48 ore unitamente allo zucchero a ai limoni. Mettere il tutto sul fuoco e, non appena le pere saranno cotte, pescarle e lasciare caramellare il fondo. Unire il caramello ottenuto alle pere, lasciar raffreddare e aggiungere le gocce di senape.

TORTELI VERDI DI FARAONA E ASPARAGI

Ingredienti:
300 gr. di polpa di faraona
150 gr. di asparagi puliti
70 gr. di burro
30 gr. di scalogno tritato
100 gr. di ricotta
60 gr. di parmigiano reggiano grattuggiato
1 uovo - sale e pepe q.b.

In un tegame far soffriggere, a fuoco moderato, lo scalogno nel burro; unirvi gli asparagi tagliati a tocchetti e regolare di sale e pepe. Lasciar passare il tutto a fuoco moderato per qualche minuto; unirvi, quindi, la polpa di faraona che sarà stata tagliata a cubetti. Regolare di sale, pepe e far cuocere per circa 15/20 minuti. Tritare il composto ottenuto e passare con un setaccio a buchi medi. Unirvi l'uovo, il parmigiano, la ricotta e dopo aver amalgamato i vari ingredienti utilizzare il ripieno ottenuto per la preparazione dei tortelli.

N.B. Per la preparazione dei tortelli utilizzare una pasta sfoglia verde (uovo, farina e spinaci).

TORTELLI GIALLI DI FAGIOLI E CASTAGNE CON SALSICCIA FRESCA

Ingredienti:
200 gr. di fagioli borlotti secchi
50 gr. di farina di castagne
80 gr. di lardo di maiale macinato
40 gr. di cipolla - 40 gr. di sedano
40 gr. di carota
50 gr. di pomodoro fresco
60 gr. di parmigiano reggiano grattuggiato
1 uovo - 1 foglia di alloro
100 gr. di salsiccia fresca
1 dl. di vino bianco secco - 80 gr. di burro

Dopo averli lasciati a bagno per una notte cuocere i fagioli in acqua salata. Tritate finemente la cipolla, il sedano e la carota. In un tegame far sciogliere a fuoco basso il lardo di maiale, unirvi la cipolla e lasciar passire per qualche minuto. Aggiungervi il sedano, la carota e lasciar cuocere a fuoco moderato per circa 5 minuti. Unire l'alloro, il pomodoro e non appena quest'ultimo si sarà disfatto nel soffritto e si avrà regolato di sale e pepe aggiungere i fagioli.
Far cuocere il tutto a fuoco moderato per circa 10 minuti, unirvi la farina di castagne e dopo qualche minuto passare il tutto con un passa verdure a stampo fine.
Aggiungere l'uovo, il parmigiano e dopo aver ben amalgamato il composto ottenuto procedere alla preparazione dei tortelli utilizzando una normale pasta sfoglia.
Per il condimento stemperare la salsiccia nel vino bianco e dopo aver fatto asciugare a fuoco vivo sciogliervi il burro.

BRODO E TRIDURA

Ingredienti:
1 uovo e 2 tuorli
70 gr. di parmigiano reggiano
70 gr. di pane grattuggiato
15 gr. di prezzemolo
4 dl. di brodo (preferibilmente di manzo e cappone)
noce moscata q.b.

In una zuppiera incorporare l'uovo, i tuorli, il parmigiano, il pane ed il prezzemolo ottenendo un composto omogeneo. In una pentola portare il brodo a ebollizione, unirvi il composto precedentemente ottenuto frustando rapidamente per qualche istante. Riportare a ebollizione il tutto e servire ben caldo.

PAVONE RINASCIMENTALE IN AGRODOLCE E MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone:
½ pavone
4 arance (1 per guarnizione)
20 acini di uva nera
20 acini di uva bianca
100 gr. di uva sultanina ammollata
80 gr. di lardo macinato
4 scalogni - 2 dl. di vino bianco
1 melograno - sale q.b.
1 cipolla piccola - 1 carota
1 costa di sedano

Portare a ebollizione una pentola d'acqua dove sarà stata messa la carota, la costa di sedano, la cipolla e sale q.b.; cuocervi il pavone per circa 20/25 minuti che sarà stato ben pulito in precedenza.
In una casseruola fate sciogliere il lardo, unitevi gli scalogni, mondati e tritati, l'uva sultanina e lasciate passire il tutto a fuoco lento per qualche minuto. Unitevi quindi il pavone opportunamente tagliato in 4 o 8 pezzi, regolate di sale e fate rosolare a fuoco vivo. Aggiungete il succo delle 3 arance, il vino e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 25/30 minuti. A cottura ultimata unire gli acini d'uva e lasciare il tutto nella casseruola per qualche istante.
Servire il pavone ben caldo decorando con fettine di arancia e cospargendo di melograno.