

De gustibus

a cura di
Arnaldo Cartotto

Delegato biellese del Club



Il commento

IL BIELLESE DA GUSTARE

«Tra vent'anni non sarete delusi delle cose che avrete fatto ma da quelle che non avrete fatto. Allora levate l'ancora, abbandonate i porti sicuri, catturate il vento nelle vostre vele. Esplorate. Sognate. Scoprite». Queste parole di Mark Twain sono indicate anche per tutti coloro che volessero costruire un futuro diverso dal passato. A fine 2019, al convegno "Biella, distretto del gusto" ricordavo che «la filiera enogastronomica locale, che va dall'azienda agricola al B&B passando per i produttori, i negozi e i ristoranti, è in forte fermento e crescita. Ma qualcuno se n'è mai accorto?». Nel luglio dello scorso anno, dopo la visita ad una cantina e la cena Papillon a base di prodotti tipici locali nella vigna, avevo scritto in questa rubrica che «dare valore al territorio attraverso la filiera del gusto è possibile» ribadendo, in termini un po' provocatori, che «noi ci siamo, anche con qualche idea, c'è qualcun altro?». Oggi mi pare che qualcosa stia succedendo e che le due domande inizino ad avere qualche risposta affermativa. Domenica 16 maggio a Trivero di Valdilana avrà luogo la manifestazione "Il Gusto al Centro-Fiera mercato dei prodotti dell'enogastronomia biellese". È la prima iniziativa che conta sul supporto della Fondazione Bellezza, nell'ambito di un suo più vasto progetto di turismo enogastronomico. L'evento è realizzato dal Consorzio Turistico Alpi Biellesi e da Oasi Zegna e rappresenta un momento di aggregazione dei produttori biellesi sotto un'insegna comune e con un'immagine coordinata. Fare rete è anche lo scopo di altre due recenti iniziative, rispettivamente di Nova Coop e di Cittadellarte. Quella di Nova Coop, "Im.patto", ha generato a Biella il progetto di una rete di imprese che realizzerà azioni di valorizzazione della filiera agroalimentare locale attraverso la ristorazione, il commercio al dettaglio e le visite con degustazioni nelle aziende agricole. L'iniziativa di Cittadellarte, "Biella Città Arcipelago", è invece un programma di azioni per la prosperità sostenibile da parte di un centinaio di soggetti che hanno sviluppato progetti di vario genere, tra cui alcuni riferiti al turismo lento, all'accoglienza e al cibo. Buone notizie, dunque, che si collegano bene ai risultati del "Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2021", presentato questa settimana dalla curatrice Roberta Garibaldi in Senato a Roma, da cui emerge che «il 71 per cento dei turisti è attratto dall'offerta enogastronomica dei luoghi da visitare e che i viaggiatori del gusto sono al centro di uno scenario di sviluppo dei territori più equilibrato, ne sono parte attiva e premiano le destinazioni che fanno della gestione sostenibile il loro punto di forza». Forse anche a Biella siamo sulla strada giusta, finalmente!

UN RISTORANTE BAR CON FORTE CONNOTAZIONE SOCIALE

MALVAROSA, a tavola
per un'esperienza di VITAA cura di
Annika Garutti
Docente Sala
e Vendita
Istituto
Alberghiero
di Cavaglià

Per presentarvi la ricetta del giorno, oggi, vi racconto una delle esperienze professionali più belle che io abbia fatto. Ospite del Malvarosa Bar Ristorante di Lessona, ho potuto fare una lezione ai ragazzi speciali che gestiscono il locale. Un piccolo ripasso di caffetteria e drink per svolgere un'intera giornata di ristorazione. È stata una di quelle giornate che ti riempiono, ti arricchiscono, quelle giornate in cui non solo tu insegni, ma impari anche

La forza, la passione con cui portano avanti questo ristorante bar è palese, io mi sono innamorata del-

l'esterno: un meraviglioso giardino con tavoli funzionali per poter pranzare, cenare o anche solo fare colazione in questa area verde curatissima. Uno dei migliori esempi, il Bar Ristorante Malvarosa, di ristorazione integrata, grazie al quale avere un lavoro significa raggiungere un'autonomia, un ponte tra te stesso e la società che ti circonda. Fino a un decennio fa, questo tipo di ristorazione era un'utopia.

Oggi a Lessona è realtà. Una meravigliosa e laboriosa realtà. All'interno del locale, al piano superiore troverete l'enoteca con due salette che sono una piccola chicca. Ricercate, eleganti, minimal, da vedere! Parlare con Edoardo, il proprietario, è stato interessante e coinvolgente.

È chiaro che oltre al menù "alimentare", al Malvarosa ne esiste anche uno culturale, in cui potrete osservare l'apertura e la volontà di comunicare quello che si ha dentro, facendo incontrare chi ha vite tanto diverse, pur essendo tutti sotto lo stesso cielo.



I ragazzi Alessia, Ilaria, Silvia, Daniele, Francesco, Riccardo con gli Chef Giacomo e Paolo e la gentilissima Maitre Aurora.

La ricetta

RISOTTO CARNAROLI DI ZACCARIA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: 320 gr. di riso Carnaroli, 400 gr. di filetti di pesce persico, prezzemolo q.b., brodo di pesce a base di lisce del persico, sedano, carote e cipolle q.b., una cipolla, vino bianco, 40 gr. di burro, 40 gr. di grana padan, olio di oliva q.b., un prezzemolo.

PREPARAZIONE Rosolare la cipolla tritata in padella con un filo d'olio, aggiungere il riso farlo tostare e sfumare con il vino bianco, aggiungere il brodo e cuocere 17 minuti; nel frattempo cuocete i filetti di persico in padella con un filo d'olio. A cottura ultimata del riso, mantecare con burro, grana e prezzemolo tritato. Impiattare utilizzando un piatto piano disponendo i filetti di persico al centro. Si può decorare con foglie di prezzemolo fritto.



Cucina del territorio e non solo

FILETTI DI ORATA GRATINATI

Rubrica curata da Cristina Bernardi, blogger cossatese che mette in rete su lachicchina.blogspot.it due ricette alla settimana e conta ormai oltre 1 milione di visitatori e molti followers.



Se avete voglia di preparare un secondo di pesce facile, veloce da realizzare e molto gustoso siete capitati nel posto giusto.

I filetti di orata gratinati, infatti, si realizzano in una manciata di minuti e riscuotono sempre un certo successo: la panure saporita e golosa li rende appetitosi e graditi anche a chi, solitamente, non ama il pesce. Io l'ho preparata con pane (rigorosamente raffermo), olive, pomodorini, aglio, origano fresco e basilico: naturalmente potrete variare gli ingredienti in base ai vostri gusti o a quello che offre la vostra dispensa, potrete sostituire i pomodorini con i pomodori secchi, aggiungere capperi, prezzemolo o le erbe aromatiche che più vi piacciono. Allo stesso modo potrete preparare anche filetti di branzino, sogliola e qualunque filetto di pesce bianco. Vediamo allora come realizzare questo secondo che, sono certa, vi conquisterà...



INGREDIENTI: 4 filetti di orata; 70 gr. di pane raffermo; 20 olive denocciolate; 5 pomodorini; 1 spicchio d'aglio piccolo; 2 rametti di origano fresco (o in alternativa origano secco); 3 foglie di basilico; sale q.b.; pepe nero q.b.; olio extravergine d'oliva.

Cottura: 25 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.
Difficoltà: facile.
Costo: medio.

PREPARAZIONE Preparazione: per la panure, spezzare il pane a piccoli pezzi e frullarlo con l'aglio, i pomodorini, le olive, l'origano, il sale e il pepe. Sciogliere e togliere le lisce ai filetti.

Rivestire una pirofila con la carta forno e adagiare il pesce con il lato della pelle rivolto verso il basso: coprire ogni filetto con la panure preparata precedentemente premendo un poco con le mani per farla aderire, irrorare con un filo d'olio e coprire con un foglio di carta alluminio. Infornare a 200 gradi e dopo 10 minuti scoprire: continuare quindi la cottura per altri 15 minuti fino a che si sarà formata una bella crosticina. Servire il piatto caldo accompagnandolo con una fresca insalatina.

Un abbraccio.

CRISTINA BERNARDI



LA BOTTIGLIA a cura di AIS Biella

Valpolicella Ripaso DOC Classico Superiore 13,5% 2017
Corte Leguin - San Pietro in Coriano (Verona)

L'azienda Corte Leguin nasce nel lontano 1900 nella frazione di San Floriano a San Pietro in Cariano, cuore della Valpolicella Classica, in provincia di Verona. Proprietà di Silvio Vantini, che supervisiona in prima persona in veste di enologo la cantina, Corte Leguin si presenta come una vera e propria realtà portante della Valpolicella ed articola i suoi possedimenti vitati su 10 ettari di terreni con una produzione al più concentrata su vini rossi.

Vitigni: Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%

SCHEDA TECNICA

Agli occhi: Il vino si presenta con un classico rosso granato intenso, di buona la consistenza nel bicchiere.

Al naso: Al primo impatto il naso rimane catturato nella piacevole rete di profumi di bella intensità e complessità con ricordi di frutta matura (mora e mirtillo) o vegetali di carruba, melanzana affiancati da una decisa nota affumicata. Il finale verte poi su sfumature speziate e tostate di caffè, caramello e liquirizia.

Alla bocca: In bocca arriva regalando sensazioni intense, calde. Se ne percepisce tutta la morbidezza ben bilanciata da morbidi ed eleganti tannini. Nel finale si fa sentire il ben dosato utilizzo del legno d'affinamento essendo leggera la nota vanigliata.

Ideale in accompagnamento con secondi a base di carne (filetto di cinghiale, ossobuco, arrosto di manzo ai funghi, coniglio alla cacciatora) e formaggi stagionati.