



EURO
6,00
IN ITALIA

Rivista bimestrale - N.05 Novembre-Dicembre 2018 - Data prima immissione sul mercato: 06/12/2018 - Prezzo Euro 6,00 in Italia

or GRANDECUCINA

ALAIN DUCASSE

*Un'intervista esclusiva
allo chef imprenditore*

COCKTAIL

*La nuova vita
del bere miscelato*

PANETTONE

*Il lato dolce
di Milano*



*Piccione arrosto, coscia frita, cacao, rum
e verdure croccanti di Andrea Campani, L'Osteria
del Borro, San Giustino V.no, Loc. Borro (Ar)*



NATALE DA CHEF, NATALE PER TUTTI

La cucina delle feste in casa e al ristorante

italiangourmet

TRIBUTO ALLA **TERRA**

Il buono che fa bene, agli ospiti e all'ambiente: la filosofia di un gruppo si declina anche a tavola, anche nei giorni di festa

di Marianna Peluso

Foto di Andrea Moretti

La bruma mattutina, i colori sfumati, l'atmosfera rarefatta di un antico borgo toscano: è questo che si respira al Borro, villaggio medievale del XII secolo di proprietà della famiglia Ferragamo. Il merito del recupero va a Ferruccio Ferragamo che negli anni Novanta compie un'importante attività di ripristino, restauro e messa in opera di strade, ville e botteghe, restituendo l'atavico charme a una zona provata dai bombardamenti delle grandi guerre del secolo. Nel '93 vengono ripristinati anche tutti i terreni annessi, coi 45 ettari di vigneti, 40 di oliveti, 180 destinati a foraggi e seminativi, 2 a ortaggi biologici e più di 400 lasciati liberi a selvicoltura.







Diventando membro di Relais et Chateaux al Borro si susseguono tanti progetti che arricchiscono la visione etica senza snaturarla, ma con rispetto, pazienza e attenzione per la sostenibilità, come le case a bolletta zero grazie agli impianti fotovoltaici introdotti nel 2011 e a un orto biologico dedicato ai clienti locali (con consegna a domicilio) e ai menu dei ristoranti della tenuta, fino alla certificazione biologica di tutta la produzione agricola avvenuta nel 2015. Scenografica e trasparente è la grande cucina di 150 mq che si affaccia al primo piano dell'Osteria, il luogo ideale dove trascorrere i giorni di festa in famiglia, accompagnando il

convivio con piatti da grande ristorante. Proprio al centro un grande forno artigianale per i piatti alla griglia e alla brace: «Da dove tutto è iniziato a dove è arrivato» chiosa saggiamente lo chef Andrea Campani, mostrando il lato più empatico della preparazione in vetrina. Il forno è pensato per preparazioni diverse e diverse temperature, usando legni specifici per ogni uso, dall'ulivo alla quercia. La notte, quando il forno è spento, viene usato il calore passivo per cuocere nel coccio i legumi. Nessuno spreco e sapori autentici. Dopo gli eccessi del manierismo molecolare si ritorna alla manualità, alla passione, alla genuinità, come





ANDREA CAMPANI

Note personali

Il tuo piatto preferito adesso?

Spaghetti aglio, olio e peperoncino.

E quando eri piccolo?

Il pane con l'olio di mia nonna, che mi davano per merenda.

La sveglia ogni mattina suona alle...

...7.00 precise.

Cosa ti dà più soddisfazione?

I clienti che ringraziano e ritornano sempre.

L'ingrediente che c'è ma non si vede?

L'adrenalina, ogni giorno, che ci spinge a dare il massimo.

Se non avessi fatto il cuoco, saresti stato...

...un falegname, perché amo l'odore del legno.

Il tuo sogno nel cassetto?

Avere un mulino per macinare la mia farina e un laboratorio per preparare sottolio e conserve.

quella delle ricette che ci ha "donato" nelle pagine seguenti e che saranno il menu proposto a Natale. Fondamentale l'igiene, garantita da un impianto di aspirazione all'ozono (come quello delle sale operatorie) mai applicato fino a ora all'interno di un ristorante. «Alle 3.00 di notte l'ambiente si satura di ozono, per disinfettare tutto naturalmente, senza l'utilizzo di sgrassanti chimici – spiega –. Ovviamente dobbiamo mettere al riparo i lievitati, altrimenti bloccherebbe la fermentazione di batteri lattici». Tra queste mura il futuro è al servizio del passato per esaltare il presente. Senza bisogno di ingredienti lussuosi, il racconto





TUTTI INSIEME

La squadra di Andrea Campani: un team dove regnano armonia e scambio ragionato di pensieri

di storie di gusto del territorio è condensato nei menu Sognando la Toscana o Viaggio nel Mar Mediterraneo, scegliendo fin da subito prodotti eccellenti di base, per cose buone che fanno bene. Sulle solide basi di un grande gruppo: «L'aspetto che mi piace di più del mio lavoro è il senso di squadra: siamo come un'orchestra, in cui ognuno suona il suo strumento per una melodia comune – dice Andrea col sorriso sulle labbra – mi piace condividere il pensiero della tavola, ragionare insieme su cosa prepareremo, come lo tratteremo e lo impiatteremo. Siamo una squadra e se i nostri piatti sono un'eccellenza è merito della forza di tutti».

**SCOPRI CONTENUTI E VIDEO
AGGIUNTIVI SUL NOSTRO SITO**
WWW.ITALIANGOURMET.IT



italiangourmet



LA CULTURA DEL VINO

FOCUS: GALLERIA

La terra si coltiva, si annaffia, si cura, l'uva si coglie, si lavora e poi si attende, il vino si degusta, si abbina e si alza al cielo per farne un brindisi. Ma c'è un altro modo di apprezzare il vino: al museo. Nel 2008 apre per la prima volta al pubblico la Galleria Vino & Arte, situata sopra le cantine del Borro. E nel 2018 le teche si rinnovano con una mostra dedicata "Alchimie tra terra e cielo. La cultura del vino nell'era bio" curata da Martina Becattini: il percorso inizia proprio a tavola, dove piatti, vasi e orci contengono i tesori della natura. Un quadro di Chagall, tele di Tissot, disegni di Fattori sono il preludio alle incisioni acquarellate del Settecento, tratte dalla Storia naturale degli uccelli di Saverio Manetti. Klimax del momento: l'installazione di Covonius, pensata e realizzata da Pamela Gori ed Eva Sauer, un nido a grandezza umana come simbolo della natura, concepito come punto di partenza per la creazione di qualcosa di nuovo che però verrà nuovamente restituito alla natura. Un girotondo di rispetto tra l'uomo e la terra che ben rappresenta la filosofia bio di Ferruccio Ferragamo: "un atto di fede che dura nel tempo".

Il modo migliore di celebrare una cantina che vinifica le uve provenienti dai 45 gli ettari di terreno situati tra i 300 e i 500 metri s.l.m., che dal 1995 permettono alle uve di Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese di crescere rigogliose, in cui ogni grappolo è frutto di un'agricoltura biodinamica, che garantisce l'integrità del raccolto e della produzione che passa dai rossi di struttura alle bollicine. Da provare il Borrigiano, primo vino de Il Borro facente parte della DOC Val d'Arno di Sopra, e il Bolle di Borro, punta di diamante della produzione: un rosé Metodo Classico da uve 100% Sangiovese maturate 60 mesi sui lieviti.

FOCUS VINO



FOCUS TUSCAN BISTRO

FORMULA VINCENTE

Della famiglia fa parte anche Il Borro Tuscan Bistro, un gioiello di design incastonato nella storia, a pochi metri di distanza dall'Osteria e attaccato alla Spa del relais, con terrazza a bordo piscina e panorama a perdita d'occhio sulla vallata. Non è solo un'alternativa più disinvolta per un pranzo leggero o una cena informale, ma è un concept di ristorazione e di gusto, replicato anche sulle rive dell'Arno a Firenze (aperto nel 2013) e a Dubai (nel 2017), dove sono sbarcati i sapori della campagna aretina.



RAVIOLO DI COTECHINO, CREMA DI LENTICCHIE E CHIPS DI ZAMPUCCI



INGREDIENTI PER LA PASTA

500 g di semola di grano duro
3 uova intere
3 rossi di uovo
Olio EVO
Sale

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme ed ottenere un composto liscio ed omogeneo, lasciare riposare in frigo per minimo 2 ore.

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

Cotechino
Uova
Parmigiano Reggiano
Timo fresco

PROCEDIMENTO

Cuocere il cotechino in acqua bollente per circa 30 minuti.
Spellare il cotechino, impastare la carne con le uova ed il parmigiano, aggiungere le foglie di timo fresche, ed aggiustare di sale (attenzione il cotechino è già molto saporito e speziato).
Stendere la pasta molto sottile, con l'aiuto di un sac-à-poche farcire la pasta con il cotechino, avvolgere la pasta su se stessa creando un lungo cannolo, con le dita chiudere bene i ravioli di 2 cm di lunghezza, tagliare ogni raviolo con un taglia pasta rigato.

INGREDIENTI PER LA CREMA DI LENTICCHIE

250 g di lenticchie
1 carota
½ cipolla dorata
1 costola di sedano
1 spicchio di aglio
Rosmarino
Salvia
Olio EVO

PROCEDIMENTO

Rosolare le verdure in olio caldo, aggiungere le lenticchie e tostare per 2 minuti, aggiungere l'acqua e bollire per circa 45 minuti.
Togliere le erbe e frullare, aggiungendo l'acqua di cottura e un filo di olio, passare al setaccio per ottenere un crema molto liscia.

INGREDIENTI PER GLI ZAMPUCCI

2 zampetti di maiale
Cipolla
Sedano
Carota
Pepe in grani
Alloro

PROCEDIMENTO

Preparare un brodo con acqua e le verdure, bollire gli zampucci lavati accuratamente, per circa 3 ore, scolare e spolparli ancora caldi, tagliare gli zampetti a strisce e farli rosolare con un po' di cipolla e alloro, poi frullarli molto finemente, distenderli in una teglia con carta da forno e cuocere a 70° C per circa 5 ore.

IMPIATTAMENTO

Cuocere i ravioli in acqua bollente già salata, per circa 4 minuti, poi passarli in burro caldo aromatizzato con pepe e timo.
Versare le lenticchie calde sul piatto, adagiare i ravioli sulla salsa e guarnire con le chips di zampetti di maiale.
Decorare il piatto con delle foglie fresche di timo, e dei fagioli bolliti, aggiungere un filo di olio e servire ben caldi e cremosi.

VINO IN ABBINAMENTO

Bolle di Borro 2012



PROCEDIMENTO

Per il piccione:

Disossare il piccione, dividendo i petti dalle cosce e dalle ali, togliere le interiora e lavare bene le carcasse, spolpare le cosce, tritare la carne con la pelle e condire con sale e timo, formare 4 palline e infarinare, poi passare nell'uovo sbattuto e nel pan grattato aromatizzato con le fave di cacao tritate, friggere in abbondante olio di semi.

Tritare i fegati con i cuori, condire con aglio, rosmarino tritato e finocchio selvatico, preparare delle palline e avvolgerle con la rete di maiale, cuocere in padella calda con un filo di olio.

Rosolare il petto, dalla parte della pelle, aggiungere sale e pepe e un rametto di rosmarino, quando la pelle risulterà ben dorata e croccante, girare e cuocere per 1 minuto la parte della carne, dopodiché conservare in un luogo caldo.

Per le verdure:

Lavare i cavoli e sbollentare per 3 minuti in acqua bollente, freddare subito in acqua e ghiaccio e poi rosolare con un filo di olio caldo. Sbucciare la zucca e tagliarla a cubi, arrostiti in forno con aglio, rosmarino, olio, sale e pepe.

Per la salsa:

Rosolare cipolla, carota e sedano in olio caldo, aggiungere le carcasse e farle tostare bene, fino a prendere un bel colore dorato, sfumare con un po' di rum, aggiungere vino rosso. Quando il vino sarà evaporato aggiungere acqua fredda e far bollire per 3 ore.

Filtrare il brodo e mettere a ridurre fino ad ottenere una salsa molto liscia e omogenea, se necessario filtrare più volte per eliminare le impurità.

Servire in maniera decorativa tutte le parti del piccione alternate alle verdure. Finire il piatto con la salsa calda e un filo di olio EVO.

VINO IN ABBINAMENTO:

Il Borro 2015



PARFAIT AL CROCCANTE DI NOCCIOLE E CRUMBLE AL PAN SPEZIATO

INGREDIENTI PER IL CROCCANTE

400 g di nocciole
200 g di zucchero

PROCEDIMENTO

Sciogliere lo zucchero fino a formare un caramello bruno.
Togliere dal fuoco e unire le nocciole tostate calde.
Girare e stendere su carta forno.
Una volta freddato, tritare.

INGREDIENTI PER IL PARFAIT

90 g di acqua
345 g di zucchero
250 g di tuorli d'uovo
1 baccello di vaniglia
10 g di gelatina in fogli
1200 g di panna semimontata

PROCEDIMENTO

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero e portare a 121° C.
Mettere in ammollo in acqua fredda la gelatina.
Mettere i tuorli in planetaria e montare versando a filo lo sciroppo di zucchero, unire la gelatina strizzata e sciolta in 30 grammi di acqua, e la vaniglia.
Quando il composto risulta freddo, unire il croccantino tritato, mescolare e unire la panna semimontata.
Mettere negli stampi e abbattere in congelatore, sformare i dolci e glassarli nel cioccolato fuso con burro di cacao.





INGREDIENTI PER IL CRUMBLE AL PAN SPEZIATO

350 g di mandorle pelate e tostate
100 g di arancia candita a cubettini
150 g di cedro candito a cubettini
150 g di farina 0
150 g di miele millefiori
150 g di zucchero a velo
100 g di acqua

Spezie:

5 g di pepe lungo
6,5 g di coriandolo in polvere
7,5 g di cannella in polvere
2 g di chiodi di garofano in polvere
2 g di noce moscata in polvere

PROCEDIMENTO

Portare a 110° C lo zucchero, il miele e l'acqua.
Versare lo sciroppo sul mix di ingredienti.
Mescolare e mettere in una teglia foderata con
carna forno o ostia.
Spolverare con un po' di cannella, cuocere a 170° C
per 15 minuti. Far raffreddare.
Tritare il pan speziato.
Tostare in forno.
Decorare il piatto con il crumble di pan speziato,
qualche chicco di melagrana, pezzettini di arancia
candita, qualche ciuffo di menta.
Adagiare il parfait accanto al crumble di pan
speziato e decorare con arancia candita.

VINO IN ABBINAMENTO

Vinsanto del Chianti "Occhio di Pernice" 2012