

ESCLUSIVO Le carte che potevano salvare molte vite nella Bergamasca

PANORAMA

17 giugno 2020 | Anno LVIII - N.25 (2818) | Settimanale 3,00 euro | www.panorama.it



PAURA DI VOTARE

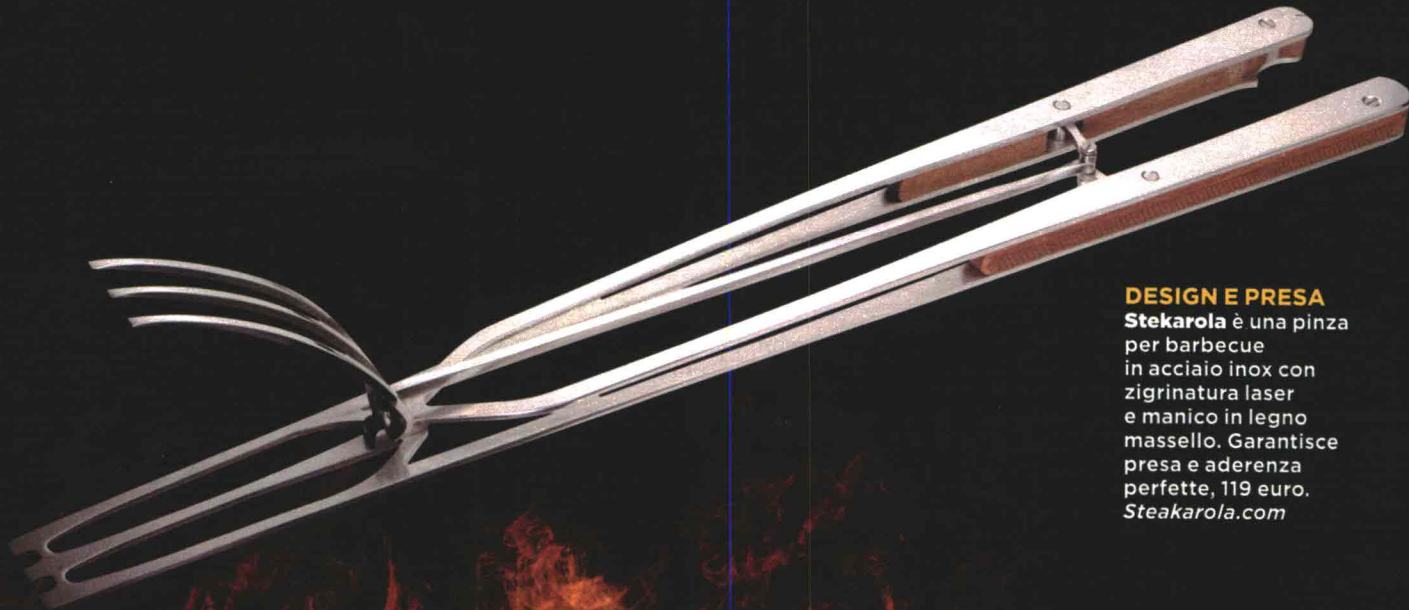
Sono in attesa delle Amministrative sette regioni, 1.200 comuni, un terzo degli italiani. Ma **Giuseppe Conte** vuole sfuggire alle urne, tra Stati generali e altri illusionismi. Il vero obiettivo: il suo futuro politico. Sperando che il Paese si abitui alla crisi che morde.

Joe Bastianich: *I miei segreti per una perfetta*

GRIGLIA

Gli ingredienti per una corretta marinatura e i consigli per laccare, affumicare e mantenere il giusto rapporto tra parte succosa e croccantezza esterna. L'ex giudice di *MasterChef*, in esclusiva per *Panorama*, condivide un'inedita «lectio brevis» sulla carne alla brace.

Joe Bastianich, 51 anni, imprenditore nel campo della ristorazione internazionale, produttore vinicolo, ma anche noto volto televisivo e musicista (nel 2019 è uscito il suo primo album *Aka Joe*).



DESIGN E PRESA

Stekarola è una pinza per barbecue in acciaio inox con zigrinatura laser e manico in legno massello. Garantisce presa e aderenza perfette, 119 euro. Steakarola.com

MAIAIA

di Chiara Risolo

Tanto per cominciare, siete i primi a saperlo: il prossimo settembre inaugurerà a Milano il suo locale dedicato al barbecue (ma non ditelo troppo in giro). Sappiate poi che grazie a quanto segue, una *lectio brevis* ma molto intensa, diventerete in men che non si dica, cantori del forchettone.

Il tycoon della ristorazione Joe Bastianich, oltre alla prossima apertura milanese, ha svelato a *Panorama* come trasformare sulla griglia un pezzo di carne, bianca o rossa che sia, in un'opera d'arte. Ha regalato consigli preziosi che vi faranno brillare davanti ad amici e parenti, e una ricetta inedita «capace di elevare anche il più infelice e scadente taglio di manzo, o maiale, a prelibatezza», parola di Joe. Prima però

urge una premessa, che per l'imprenditore è sacra e soprattutto doverosa nel rispetto della tradizione gastronomica americana: il barbecue made in Usa ha strumenti e regole precise. «La carne» chiarisce Bastianich «viene cotta in modo indiretto a bassa temperatura in una sorta di grande forno a legna con celle per l'affumicatura per un tempo molto lungo, da 12 a 36 ore. In Italia, invece, barbecue è sinonimo di grigliata. Prevede cotture piuttosto rapide a temperature decisamente elevate».

In altre parole, per gli italiani «bbq» è tutto quanto si possa mettere su una griglia, e/o piastra, in terrazza o in giardino, circondati da astanti con bicchiere in mano e sorriso stampato.



PRODUTTORE VINICOLO

Bastianich in Italia produce vino. Nella foto il suo **Vespa Rosso**, un blend di Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso. Tannini e acidità sono in perfetto equilibrio. Ampio e intenso, duetta in sincrono con piatti di carne. Bastianich.com

Detto questo per amor di cronaca, Bastianich non si risparmia e dritto come un fuso snocciola solo e soltanto per *Panorama* la formula per la marinatura paradisiaca, la *Joe's Magic Meat Master Mix*. Prendete nota: «Frullate in un mixer un terzo di zucchero, un terzo di sale grosso e un terzo di funghi porcini secchi, aggiungete aglio e peperoncino a piacere, quindi cospargete la carne fino a formare uno strato abbondante e deciso. Così insaporita lasciatela riposare in frigorifero per un'intera giornata, et voilà». Insomma, abdicare alla parsimonia, al classico rametto di rosmarino, dimenticatevi le goccioline di limone, perfino il pepe e dateci dentro con il famoso micide dal profumo inconfondibile.

«Oh yes, questo è il rub (*marinatura*, ndr) più figo di tutti i tempi e l'ho inventato io» ammette Bastianich con il suo accento italoamericano che fa sembrare tutto ciò che dice già buono e succulento ancora prima di gustarlo.

Corre l'acquolina, per esempio, quando descrive ali di pollo laccate, costine di manzo, di maiale e punta di petto croccanti, fumanti, tirate a lucido fuori, ma tenere e succose dentro. E ancora: un altro diktat per risultati stel-

lari riguarda la temperatura della carne prima della cottura. «Non deve mai essere inferiore ai 37 gradi» precisa.

È severamente vietato metterla sulla griglia subito dopo averla tirata fuori dal frigorifero, sarebbe un crimine contro la bontà perché l'escursione termica tra il piano cottura, che deve essere sempre e comunque rovente, e la carne ancora fredda farebbe perdere a quest'ultima i suoi preziosi liquidi.

«Occhio poi alle proporzioni tra crosta e parte interna succosa. Ci vuole equilibrio. Chi sta davanti alla griglia non può distrarsi, mai» ammonisce Bastianich. Sì, la carne è davvero un'osservata molto speciale e la cottura non ha regole assolute, bensì varia «a seconda delle dimensioni, dei tagli, della tipologia. La rossa non può perdere, anche da cotta, il suo colore, mentre dalla bianca non deve uscire una sola lacrima di sangue. Il coltello che affonda nel maiale deve svelare piano piano un rassicate rosa chiaro».

Per quanto riguarda il metodo di cottura «quello che più si avvicina al bbq americano è senza dubbio a carbone» ammette Bastianich, anche se «supporti elettrici o a gas vanno comun-



DISPENSA MINIMA GLI INGREDIENTI CHE ESALTANO IL SAPORE



CRISTALLI AROMATIZZATI
Ideale sulla carne: è il **sale bianco di Sicilia con aceto balsamico di Modena Igp** per un'incredibile sapidità. **Giusti.it**



GOCCE DI SMERALDO
Laudemio Frescobaldi è un extra vergine robusto e intenso con sentori di erba falciata e carciofo. Un bijoux con carni alla brace **Frescobaldi.com**



IL BALSAMICO IRIDATO
L'aceto **Banda Rossa 5 Medaglie**, è l'orgoglio della maison **Giusti**. Accarezza la carne senza sovrastarne il sapore. **Giusti.it**



ORO DI SICILIA
Verde pistacchio, fruttato, piccantino e acuto. L'extra vergine **Planeta** con i suoi profumi di legni esotici esalta ancora di più le affumicature. **Planeta.it**

TAGLI LODIGIANI.

La Cigolina, azienda agricola nel Lodigiano, dal 1929 offre carni di altissima qualità: dai vitelloni di Frisona alla pregiata razza Wagyu, nota per l'intensa marezzatura. Nella foto sotto, i caratteristici spiedini grigliati. Lacigolina.it



I MAGNIFICI SETTE MACELLAI ITALIANI

I maestri del coltello che consegnano carni pregiate di qualsiasi taglio anche a domicilio.



IL TEMPIO DELLA CICCIA

Dario Cecchini (sopra) nella sua macelleria a Panzano in Chianti (Fi): il buen retiro di chi cerca la perfezione. Dariocecchini.com

MG, CARNI PREGIATE. Il giovanissimo **Massimiliano Gatti** a Castiglione del Lago (Perugia) alleva bisonti liberi al pascolo. La loro carne ipocalorica, ricchissima di ferro e molto nutriente, si può acquistare direttamente sul sito. Carnipregiate.it

VICCIOLA, MACELLERIA PINO. Il signor **Pino Puglisi** alleva e vende soltanto carni di razza bovina piemontese che si nutro-

no di nocchie autoctone e romane (oltre a mais, crusca e fieno). La Vicciola è una carne molto magra, con un bassissimo livello di colesterolo. Nonostante non sia grassa è comunque perfetta per le grigliate. Provare per credere, è un burro. Vicciola.it



IL MAESTRO DI INZAGO

Sergio Motta, sopra, nel suo regno, tra carni e salumi, serviti anche nel suo rinomato ristorante a Inzago in provincia di Milano. RistoranteMacelleriamotta.it

VILLA CAVICIANA. Un paradiso in provincia di Viterbo dove

Fabrizio Nocci alleva allo stato semi brado maiali davvero buffi (sono molto pelosi) di razza Mangalica, autoctoni dell'Ungheria. Una specie talmente pregiata da essere paragonata al prezioso Kobe giapponese. Villacaviciana.it

IL MANNARINO. Due storiche macellerie milanesi (con cucina) che consegnano in tutta Italia tagli di carne pregiata. Divenute famose sui social durante il lockdown. Shop.ilmannarino.it

DEL BBQ



PETALI BIANCHI

Maldon è il sale da carne per eccellenza. La sua inconfondibile forma solletica meglio i recettori del gusto. Maldonsalt.co.uk



SUCCO PREZIOSO

Il pomodoro **Intense** è perfetto per essere grigliato: grazie alla sua consistenza non perde il succo e non si sfalda anche ad alte temperature. Moncada.it

IL «PAIRING» PERFETTO

CHE BIONDA!

Loertis è una Bohemian Pils per palati esigenti. Sorso chiama sorso e con le carni alla griglia è una garanzia. (birrificiovia priula.it)



SHAKE & STRAIN

Creato dal bartender **Jacopo Righetti**, **Black Pearl** è un cocktail a base di Vermouth fresco, Cointreau, albume d'uovo pastorizzato, zenzero e lime, ha un asso nella manica: il succo di **Perla nera**, anguria con pochi semi, buccia scura e una dolcezza senza pari. Anguriaperlanera.it



TUFFO NEL FRUTTO

Petruna 2018 è un Sangiovese di razza vinificato in anfora. Avvolge con eleganza la parte succosa della carne ed esalta la parte croccante. Ilborro.it

que bene e soprattutto riducono al minimo il margine di errore poiché la temperatura si regola in modo più preciso».

Un'altra icona da fare alla griglia è l'hamburger. Anche qui Bastianich è un esperto. Non è un caso se McDonald's in Italia lo ha scelto per realizzare tre panini «speciali» in cui ha unito l'esperienza della catena americana con prodotti tutti made in Italy, dallo speck altoatesino alla fontina valdostana, passando per la cipolla rossa di Tropea e l'aceto balsamico di Modena.

«Per l'hamburger serve l'equilibrio perfetto: il pane deve essere morbido, la carne, rigorosamente beef, manzo, deve avere la crosticina fuori ed essere succoso dentro, i condimenti aggiuntivi non devono sovrastare il gusto della carne». E, a proposito di barbecue americano, l'eccellente imprenditore continua la chiacchierata snocciolando i suoi posti del cuore: «Quando potrete tornare negli States e il coronavirus sarà soltanto un brutto ricordo segnatevi in agenda questi tre ristoranti, sono tra i migliori: LC's Bar-B-Q a Kansas City, Martin's a Nashville e Skylight INN Bbq in North Carolina».

Bene, a questo punto con le dritte di Joe Bastianich e i consigli di Panorama che trovate in queste pagine (dagli indirizzi per acquistare le carni migliori in Italia e i condimenti, passando per le diverse apparecchiature e perfino un cocktail ideale con la ciccia realizzato appositamente per voi da un bartender) il successo a tavola è pressoché garantito. Sarete in grado di domare fumi e fiamme, maneggiare pinze e forchettoni come giocolieri. Ma occhio a non abbassate mai la guardia: «Io vi osservo» chiude l'ex giudice (severissimo) di MasterChef, con quella esse che solo a sentirla fa tremare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A carbone o a gas? Questo è il dilemma

I puristi non hanno dubbi. Il vero barbecue deve avere una fiamma reale. Ma i vantaggi di quello con la bombola nel controllo della temperatura e nella facilità di accensione rendono ardua la scelta. Ecco i migliori sul mercato.

LOUISIANA GRILLS

Il modello **LG900C1** ha sistema di cottura a pellet controllato da computer e cabina per affumicatura. 1.300 euro. Louisiana-grills.com



PIANETA GRILL

Si chiama **Sunny High** il bbq - carrellato e compatto, a gas, con due fuochi e due comodi ripiani richiudibili: 960 euro. Pianetagrill.it



WEBER

Barbecue a carbone famoso per la sua forma sferica. Grazie al Weber Connect Smart Grilling Hub (sopra) si tiene sotto controllo la cottura con lo smartphone: da 200 euro in su. Weber.com



BROIL KING

Monarch è una griglia a gas made in Usa con tre fuochi per offrire un'ampia superficie di cottura: 500 euro. Broilking.com



ROESLE

Tecnologia tedesca e gusto rétro per questa griglia a gas con accensione rapida e potente energia data dai bruciatori. Ampio l'armadio e pratici i supporti laterali: 1.300 euro. Roesle.com



NAPOLEON

Prestige è elegante, di design e professionale: cuoce a gas e a raggi infrarossi, 3.300 euro. Napoleon.com