

€ 1,40



Mercoledì 18 Marzo 2014 • S. Giuseppe

IL GIORNALE DEL MATTINO

Abbonamento € 39,90

La riforma Più presenti e meno severi oggi è la festa dei nuovi papà



La riforma della Champions League di sabato e turni infrasettimanali per il campionato



Crisi Roma Pallotta-Monchi, addio al veleno: scambio d'accuse sul calciomercato



DOMANI in OMAGGIO Casa... Offerta di un libro o rivista.

Supernati e islamisti Il solo modo di fermare la ritorsione del terrore

Alessandro Orsini

6 giorni di Utocht hanno... L'aggressione ha fatto... Siria, Orsini combatteva con i curdi...

Un mini condono agita il governo

La Lega frena lo sblocca-cantieri: va allargato. M5S: no alla sanatoria per l'edilizia privata

Siria, Orsini combatteva con i curdi. Di Stefano: errore andar lì da solo



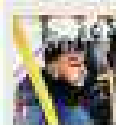
Lampo Orsini. Il glonoso combattente con i curdi... dal conflitto del Fatah libico

Il volontario Lorenzo ucciso dall'Isis

«L'italiano era un crociato». Il testamento: non ho rimpianti

Michela Allievi

Lorenzo Orsini, volontario italiano... ucciso dall'Isis...



La pista: «Faida familiare» Turco fa strage sul tram torna l'incubo a Utrecht

Il volantino pag. 7

M5S: Italia fa tutto al contrario... governo non si allinea...

Università Ora il Carroccio boccia la stretta sui ricercatori

Xi non vedrà il Papa ma storico invito dalla Cina al Vaticano

Stato l'incontro durante la visita del presidente Il cardinal Ravasi parteciperà all'Expo a Pechino

Franco Giacobbe

Il Vaticano per un paio di... dopo 49 soccorsi Stop del Viminale all'ONG italiana

Dopo 49 soccorsi Stop del Viminale all'ONG italiana

Il caso di Roma Matteo è tornato in classe: i compagni hanno fatto i vaccini

Camilla Moratti

Il ministro della Salute... Matteo è tornato in classe...

ENERGIE E RITMO UN PO' GIU'? 3 TECNOLOGIE FASI... SUSTENIUM... Advertisement for Sustenium medicine.

308 i chilometri PORTARE DENTRO... Advertisement for a travel or transport service.



LA VITA
È NUTRIMENTO

IL RACCONTO
Secondo
la leggenda
i tartari
mettevano
la carne
essiccata
tra la sella
e il cavallo
per renderla
più tenera

Il celebre piatto di carne condita venne inventato da Giuseppe Cipriani nel 1963 all'Harry's Bar di Venezia. Mix di erbe, fiori di campo e polveri di frutta sono i nuovi ingredienti che accompagnano la preparazione



Una battuta cruda

LA TARTARE

Ore 9,42 di ieri. Cercando su google "Carpaccio and pitore" vengono individuate 677 mila citazioni. Per "Carpaccio and carne" le pagine censite sono state 7 milioni e 240 mila. Non c'è partita: il piatto di carne cruda inventato nel 1963 all'Harry's Bar di Venezia è universalmente molto più noto del grande artista veneziano.

LA LEGGENDA

Giuseppe Cipriani raccontò così l'origine della ricetta: «La contessa Amalia Nani Mocenigo non poteva mangiare carne cotta e per acccontentarla pensai di affettare un filetto molto sottile. Sopra misi una spruzzata di una salsa molto semplice. Lo chiamai Carpaccio perché il colore del

piatto ricordava certi rossi dell'artista. Le invenzioni vengono fuori per caso». Un po' di storia anche per la tartar (o tartare), anche questa di carne cruda. «La leggenda - racconta Fabrizio Nolis, il famoso Bekér (macellaio in friulano) di Gambero Rosso Channel - narra che il popolo nomade dei tartari dell'Asia Centrale, non avendo tempo per cucinare poneva la carne essiccata tra la sella e il dorso del cavallo in modo da farla macinare e ammorbidire mentre si cavalcava». Ancora diversa è battuta, la preferita di Simone Fracassi, maestro macellaio tra i più noti in Italia, con bottega a Rassina, in provincia di Arezzo.

«Tartare e carpaccio - sentenza - sono piatti, la battuta al coltello è un pezzo di carne battuto al coltello, mai macinata, punto». Fracassi gioca perfino con la parola: «È come nel tennis, una cosa è la

battuta, una cosa lo scambio. Nello scambio c'è di tutto come nella tartare o nel carpaccio; con una bella battuta - se sei bravo - fai invece punto immediatamente. Se vai di contro fibra e tagli nella maniera giusta, non serve altro». Ma quali carni scegliere? «La fassona piemontese - spiega Fracassi - è più dolce, ha fibre più strette e conseguentemente è più morbida. La chianina toscana, ha fibre più lente, quindi va addentata con più forza, sprigiona più sapore». Sulla carne cruda anche la

sceita del taglio è determinante. Secondo Fracassi, «dipende dalla razza, ma anche dal genere: se femmina ha un po' più di grasso; nella piemontese si preferisce la parte anteriore; della chianina solo il posteriore. Mai il filetto, si fesa o noce».

LE ERBE

Lo chef sardo Salvatore Camedda usa solo sottiletto di bue rosso sardo-modicano. «Sono vacche - racconta - allo stato brado tutto l'anno, tra mirto ed erbe selvatiche, che danno - manco a dirlo - un sapore straordinario. Solitamente il bue rosso del Montiferru si utilizza cotto, ma è sorprendente mangiarlo crudo». Infine, il tema del condimento. «Che senso ha - si chiede Fracassi - spendere soldi per poi coprire il sapore della carne di ottima qualità con eccessi? Non bisogna abbondare di condimenti, gli unici due esaltatori di sapore da usare sono l'olio extravergine d'oliva e il sale. Ma quanto basta».

Proprio "ragionando" con Fracassi, lo chef bistellato Francesco Bracali ha pensato alla sua salsa di accompagnamento: una maionese leggera con acqua, olio e erba cipollina (qui sotto la ricetta) che già da sola esalta la carne. «Nel mio piatto - spiega Bracali - la parte acida è data poi dalla polvere di lamponi a mucchietti sparsi nel piatto. Infine le erbe e i fiori di campo, con la loro freschezza, valorizzano la sapidità della carne, facendo sì che ogni boccone sia diverso dal precedente grazie ai vari aromi».

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

UNA SALSA ALL'OLIO PER TARTARE DI CHIANINA
Ingredienti per 4 persone: 360 gr. di acqua, 60 gr. di panna, 40 gr. di sale, 3 tuorli d'uovo, 120 gr. di olio extravergine, 80 gr. di sciroppo di glucosio, 1 cucchiaino piccolo di polvere addensante per gelatina, erba cipollina. Mettere in un tegame l'acqua, la panna, il sale e il glucosio e portare a bollore. Versare tutto in una bowl con dentro i tuorli e girare con una frusta. Mettere

a cuocere a bagnomaria e portare alla temperatura di 82 gradi girando con una frusta. Appena pronta mettere in una tegame e far raffreddare in freezer (avendolo, in abbattitore). Freddata, mettere in un frullatore con olio e gel. Infine, in un contenitore con l'erba cipollina.

Francesco Bracali
2 stelle Michelin - Massa
Marittima



CAMPANIA NAKES 2015

L'Aglianico che profuma d'arancia

Capaccio è un delizioso comune campano, situato su un piccolo altipiano delimitato dai Monti Soprano e Sottano, affacciato sul golfo del Salento, da dove si gode una panorama mozzafiato che a volte può arrivare fino a Capri. L'antica Paestum è protagonista di tutta l'area archeologica circostante; riconosciuta dall'Unesco come patrimonio dell'umanità. Qui, quasi si respira ancora il fascino di antichi riti dedicati agli dei dell'Olimpo, ai quali i proprietari Giovanni Cuomo e la moglie Catia si sono ispirati per alcune delle loro

etichette che rispondono ai nomi di Poseidon (il dio del mare), Leukos (una delle tre sirene), Palstom (l'antico nome della città), fino all'ultima, Nakes (origine, culla), dedicata alla loro primogenita. L'Aglianico Nakes si impone per complessità e piacevolezza. Luminoso rubino, profumo di prugne, lamponi more, garofani, arance rosse, erbe aromatiche e vaniglia. Coerente al gusto, con tannino morbido e brillante freschezza.



I Vini del Cavaliere Capaccio Paestum SA Nakes 2015 €14 4 Grappoli La Grande Qualità di Bibbenda

VENETO VALPOLICELLA RIPASSO

Dopo l'Amarone le uve vivono una seconda vita

Il progetto Salva Terra nasce per dar vita all'obiettivo di un gruppo di imprenditori di realizzare dei prodotti legati fortemente all'identità del territorio. Le loro forze unite sono rappresentate da ben trecento ettari di vigneti, collocati nelle aree più vocate della regione, nei quali si applica la gestione integrata, con grande attenzione al ciclo naturale della vite. In cantina l'iter produttivo è curato da esperti del calibro di Beppe Caviola ed Enrico Nicolis. Questo Valpolicella Ripasso, così chiamato perché il vino viene letteralmente ripassato per una

decina di giorni sulle uve già utilizzate per la produzione dell'Amarone, mostra grande eleganza e personalità. Rosso rubino, acceso e brillante, emana ampi profumi che richiamano viole e ciliegie mature, liquorizia e curry, abbracciati a intense percezioni balsamiche di eucalipto. Al palato conquista con la sua morbidezza sinuosa, vitalizzata da una piacevole spinta fresco-sapida e da tannini levigati.



Salva Terra San Pietro in Cariano VR Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2014 €14 4 Grappoli La Grande Qualità di Bibbenda

I ristoranti



MASSA MARITTIMA (GROSSETO)

Tutte le sfumature della chianina

Nella piccola frazione di Ghirlanda si viene apposta per sedersi ai tavoli dei fratelli Bracali: Luca in sala e Francesco in cucina. Ma quel che si trova qui basta e avanza per il viaggio nel cuore delle Colline Metallifere alla scoperta di una delle cucine moderne più interessanti d'Italia. Luca - al quale la Michelin assegna due stelle - "crea avvolgenza, estrae i sapori, esalta gli equilibri, armonizza gli opposti". Da provare la chianina in ogni sua declinazione, gli gnocchi di ortica su budino di fegato, il piccione in salsa di carote e cioccolato. Tra i vini, anche uno autoprodotta.

Bracali - Frazione Ghirlanda Via Perolla, 2. Massa Marittima, 0568902318 Prezzo medio: 150 euro Chiuso domenica e lunedì



ORISTANO

Una salsa all'uovo per il bue rosso

In un locale della Curia, proprio nella via dove si svolge la Sartiglia, si è trasferito il talentuoso Salvatore Camedda. Grande la sua padronanza dei prodotti dell'isola e non solo. La battuta di bue rosso al tartufo e salsa all'uovo speziata è un piatto di grande sapidità e stucchezza dal colore rosso vivo. Tra i primi consigliamo i ravioli di coniglio. Il pesce - rigorosamente del mare sardo - è sempre notevole. Tra i dolci c'è un cremoso all'aglio e al caffè.

S.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Somù - Via Vittorio Emanuele II, 34, Oristano, 3491200682. Prezzo medio: 50 euro. Chiuso il martedì.

IN VINO
VERITAS

A cura di
Franco M.
Ricci

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Il cosiddetto punto di fumo dell'olio è la temperatura massima (circa 180 gradi) oltre la quale l'olio si degrada, liberando tossine nocive all'organismo. L'olio d'oliva, ricco di grassi buoni, ha una maggiore resistenza al calore e all'ossidazione rispetto a palma, girasole, mais o burro. Un'alternativa valida è l'olio di arachidi.

► Quando a una vellutata si vuole dare maggiore morbidezza, a fine cottura si aggiungono panna da cucina o tuorli d'uovo.

► «Erano persone che non sapevano fare niente, tranne che mangiare. Mangiavano da professionisti» (Toto).