MADRE

1888 - 2018
130
il mensile
della famiglia
Aprile 2019 - n. 4
Anno 131 (1.598)
€ 3,50
www.rivistamadre.it

Ambiente
Il respiro
della Terra

Pasqua
Verso la luce

La vita non muore

Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Sped. abb. post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Padova - Pubbl. Int. 45% - Autorizzazione direzione postale di Padova (Italia)

di Maurizio Turrioni

La bresaola d'autore

Claudio Sadler è uno degli chef più rinomati di Milano. Ha accolto una sfida interessante: trasformare un salume nell'ingrediente principale di un piatto *gourmet*.

L'appuntamento è in via Ascanio Sforza, sul Naviglio Pavese. Una di quelle vecchie zone di Milano recuperate e rilanciate come vetrina della cultura meneghina. L'ingresso sulla strada sobrio, gli interni minimalisti fanno da contrasto al vociare degli invitati, tutti contenti di aver messo piede in uno dei templi dell'italica cucina, dove spesso non bastano settimane per prenotare un tavolo. Siamo al Quick'n chic, trattoria moderna che affianca l'esclusivo ristorante Sadler, locale dove chi può degusta le prelibatezze di uno dei più rinomati chef italiani.

Anzi, meglio sottolineare milanese, perché Claudio Sadler, nato quasi 63 anni fa a Sesto San Giovanni, formatosi alle scuole del maestro Gualtiero Marchesi e poi del grande Georges Cogny, dopo fortunate esperienze a Tokyo e a Pechino, è tornato a casa per fare da baluardo alla nostra

tradizione: non un conservatore in senso stretto, ma un purista che si concede a qualche prudente innovazione.

Uno dei pochi chef milanesi stellati dalla Michelin, dopo il compianto Marchesi e Carlo Cracco, che ha appena aperto un nuovo locale in Galleria Vittorio Emanuele (ma che milanese non è).

«Ci tengo a conservare le mie origini», spiega Sadler a proposito della sua filosofia ai fornelli. «Mi piace rassicurare, preferisco un piatto solido a un'idea rischiosa. Milano è una città alquanto frenetica, regalare una serata di pace e di buona cucina non è cosa da poco».

Data la premessa, logico lo stupore nel ritrovare Sadler in sala attorniato da saporitissimi vassoi di bresaola, insaccato tra i più amati, ma certo non ingrediente d'alta scuola. «Anch'io sulle prime ero perplesso», confessa Sadler, «quando l'amico Marco Costa mi ha proposto di collaborare con l'azienda che dirige, lo storico Salumificio Panzeri, per creare nuove versioni della bresaola. Alla fine sono arrivato a una bresaola non più fine a sé stessa, ma pregiato ingrediente da cucina».

Come ci sia riuscito, è la riprova di quanto questo chef tenga a valorizzare la nostra tradizione. «Sono partito dalla concia, ossia la marinatura», racconta. «Ho selezionato degli aromatizzanti naturali che, uniti alla salatura e alla stagionatura nel clima straordinario della Valtellina, hanno prodotto quattro bresaole dal gusto deciso e innovativo».

A questo punto, inevitabile passare dalle parole ai fatti. Gli sfiziosi assaggi a crudo sono seguiti da ricette gustosissime. Un trionfo segnato da quattro diverse etichette: bresaola *La Tonica* (aroma di zenzero e gin tonic, ideale per l'aperitivo), *La Sbagliata* (piccante per il connubio tra bitter e peperoncino), *La Montanara* (fresco profumo di grappa e pino mugo) e *La Tartufata* (regale, dal gusto intenso e inconfondibile di tartufo).

In mezzo a bocche piene e occhi che annuiscono, incrociamo lo sguardo soddisfatto di Nicolò Panzeri, titolare dell'omonimo salumificio fondato nel 1943 a Chiavenna dal nonno. «Bello questo connubio con Sadler», ci confida. «Il mercato della bresaola è in salute: gli ultimi dati ci dicono che l'anno scorso la produzione è cresciuta del 3 per cento e il fatturato del 4,2 per cento. Noi della Panzeri, nei nostri stabilimenti di Prosto di Piuro e di Gordona, vicino a Sondrio, produciamo 12 mila bresaole alla settimana, soprattutto destinate al consumo affettato in vaschetta o in tranci».

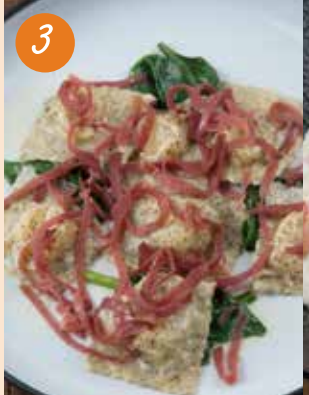
Ragioni del successo? «La bresaola è buona ed è anche il solo salume di origine bovina», spiega Panzeri. «Ciò fa sì che sia ricco di proteine e vitamine, ma a basso contenuto calorico. L'originale ventilazione della Valtellina consente poi di utilizzare meno sale e di ottenere più morbidezza. C'è un altro motivo, però, che oggi mi rende orgoglioso: con Sadler la ricerca di nuove qualità si è fusa con l'esperienza artigianale. Perfino mio nonno ne sarebbe felice».

Tre ricette firmate da chef Sadler

1 Insalata di carciofi crudi con involtini di bresaola, caprino, arance e perle di bitter

5 carciofi, 20 fette di bresaola Panzeri La Sbagliata, 250 g di caprino, 3 arance, 50 g di bitter Campari, 100 g d'acqua, 250 g di olio di semi, 1,5 g di agar agar, sale, pepe, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, olive nere essicate q.b., insalata ricciolina q.b.

Per le perle di bitter: fate bollire l'acqua, aggiungete il bitter Campari e l'agar agar e stemperate bene con un frustino lasciando bollire per almeno 1 minuto. Lasciate intiepidire il liquido fino a quando non diventa leggermente denso. Una volta che ha la giusta consistenza mettete la gelatina nello *squeezer*, versatela in una ciotola con olio di semi molto freddo (tenuto in freezer per almeno 30 minuti) e componete le perle di bitter Campari. Scolate le perle, sciacquatele e conservatele in un contenitore.
Per gli involtini: preparate il ripieno con caprino fresco e panna, da lavorare con sale, pepe, olio extravergine di oliva. Prendete la sac à poche e riempitela con la crema di caprino, con la quale andrete a farcire le fette di bresaola. Arrotolate le fette.
Per l'insalata: pulite i carciofi e lasciateli in acqua e succo di limone per non farli annerire. Tagliateli a fettine sottili e conditeli con sale, pepe, olio e succo di limone. Mescolate il tutto e lasciate da parte.
Per l'impiattamento: pelate a vivo le arance e tagliate gli spicchi a tocchetti. Con la sac à poche ripiena di caprino fate qualche punto sul piatto per fermare gli involtini, che guarnirete con l'insalata di carciofi su cui adagerete gli involtini di bresaola. Finite il piatto con un goccio di olio e aceto balsamico, una pioggia di perle di bitter Campari, i tocchetti d'arancia tagliati in precedenza, una spolverata di olive nere essicate e tritate l'insalata ricciolina di guarnizione.



2 Risotto al lime con ginepro, gamberi rossi e bresaola

2 scalogni, 2,5 litri di brodo (fatto con lime, code di gambero, bresaola a pezzi, sedano bianco, bacche di ginepro, basilico), burro q.b., olio extra vergine d'oliva q.b., 350 g di riso, 5 gamberi rossi, basilico q.b., 2 lime, 5 fette tagliate a cubotti di bresaola Panzeri La Tonica, grana q.b., vino bianco q.b., salsa worchester q.b., 1 dl di panna, gin q.b., sale, pepe

Per il brodo: in una casseruola versate l'acqua, aromatizzatela con gin, sedano, scalogno, lime, ginepro, code di gambero e un pizzico di sale. Portate a ebollizione e lasciate bollire per circa 5 minuti. Tagliate metà dei gamberi rossi a tocchettini che marinerete con succo di lime, sale e olio. I restanti gamberi li tritate finemente e li conservate da parte per la mantecatura del risotto. Tagliate alcune fette di bresaola La Tonica a quadratoni. Tritate i ritagli rimanenti e di questi una metà li aggiungete al brodo.
Per il risotto: filtrate il brodo e regolatelo di sapore. Prendete una casseruola, aggiungete poco olio, lo scalogno tritato finemente e il brodo. Fate stufare dolcemente. Aggiungete il riso e sfumate con un po' di gin, facendolo evaporare, e aggiungete altro brodo. Aspettate che il risotto cuocia e quando è quasi al termine di cottura, aggiungete un goccio di panna per legare. Unite al riso i ritagli di bresaola e i gamberi tritati. Aggiungete un po' di succo di lime e salsa worchester e fermate la cottura. Mantecate con il burro, poco grana padano, un po' di olio e una spolverata di pepe nero.
Per l'impiattamento: spolverate il risotto con una grattugiata di scorza di lime, decorate con i quadratini di bresaola alternata ai gamberi.

3 Ravioli di grano saraceno con patate, bitto, bietoline e bresaola

200 g di farina 00, 50 g di farina di grano saraceno, 2-3 uova, 300 g di patate, 100 g di bitto, 3 mazzi di bietole fresche, 10 fette di bresaola Panzeri La Montanara (tagliate a julienne), olio extra vergine d'oliva, sale, pepe, burro q.b., grana q.b., 1 spicchio di aglio, timo, grappa q.b.

Per la pasta (da preparare il giorno prima): fate una fontana con il mix di farina bianca e farina di grano saraceno, aggiungete il sale, l'olio extra vergine d'oliva, le uova, l'acqua e iniziate a impastare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciate in frigorifero per una notte. Per il ripieno: fate sciogliere un po' di burro leggermente salato con aglio e timo per dare un po' di profumo. Fate bollire le patate, sbucciatele e schiacciatele nel passaverdure, conditele con il grana, il bitto, parte del burro preparato, pepe e sale e amalgamate il tutto. Mettete il ripieno in una sac à poche. Per i ravioli: tirate la pasta e adagiateci il ripieno. Prendete un altro foglio di pasta, sovrapponetelo al precedente e tagliate la pasta con una rotella rigata per ottenere i ravioli. Fate bollire l'acqua e buttate i ravioli che dovranno cuocere per qualche minuto. Nel frattempo, mettete in una padella un po' di burro, le bietole sbollentate e un po' di grappa. Una volta cotti, scolate i ravioli, saltateli in padella con il restante burro aromatizzato, un po' di grana grattugiato e acqua di cottura. Ora potete impiattare i ravioli: posizionateli sopra le bietole, aggiungete la bresaola La Montanara precedentemente tagliata a julienne e un po' di burro profumato.