

Distillati in cucina

L'ELISIR DI LUNGA VITA INCONTRA LA CUCINA MODERNA

A CURA DI **CONGUSTO**

Nascono nell'antichità, come antidoti potenti in grado di preservare dalle malattie e garantire l'immortalità.

Nel corso degli anni gli studi hanno rivelato i loro veri poteri: vasodilatatori, dall'azione tranquillante, combattono la sindrome ansioso-depressiva; se assunti di sera sono ottimi per la loro azione digestiva e sonnifera.

No, non è alchimia: stiamo parlando dei distillati. Grappa, Brandy e Cognac non sono più relegati alla conclusione della cena, ma entrano a pieno diritto all'interno dei menù: gli aromi vengono esaltati, i profumi sottolineati e i sapori si fanno più intensi.

E perché non estendere questa esperienza ad altre ricette?

Nuovi abbinamenti, non solo dedicati ai dessert, non solo per l'ultima parte del pasto.

I distillati stanno trovando una nuova dimensione in campo enogastronomico, grazie ad una evoluzione più raffinata che meglio si adatta alle esigenze dei consumatori.

Ma prima alcuni cenni storici.

GRAPPA

È un distillato italiano, prodotto da vinacce ricavate da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia.

La qualità della Grappa dipende dalle materie prime utilizzate, ma anche dal tipo di impianto di distillazione e dalle capacità tecniche del mastro distillatore.

È considerato il distillato italiano per eccellenza e negli ultimi anni è tornato di gran moda, tanto che molti



Bottiglie di Cognac e Armagnac

ristoranti propongono la 'carta delle Grappe'.

Ne esistono di due tipi: una più grezza, l'altra più elegante, che si possono associare alle due principali zone di produzione: la Grappa toscana è caratterizzata da un gusto più deciso e forte, mentre quella veneta ha un sapore più amabile.

Come degustare la Grappa?

Le bottiglie devono rimanere in posizione verticale e in un luogo non freddo. Il modo migliore per servirla è in bicchieri a tulipano, con la base panciuta che permette di scaldare il liquore con il palmo della mano.

Si deve all'azienda Bonollo, produttrice dal 1908, la creazione di un bic-

chiere ad hoc: il calice Mongolfière. La Grappa si 'apre' e si ossigena, i riflessi ambrati si scagliano sul vetro cristallino di Boemia, in un calice realizzato a mano, la cui capacità è di 100-150 millilitri.

I CORSI CONGUSTO

Speciale Cocktail Party: Tapas & Finger Food

Martedì 24 giugno 2008 dalle ore 19.00
Durata del corso: 3 ore e 1/2
Docente: Chef Dario Biotti

Il Food Design

Giovedì 26 giugno 2008 dalle ore 19.00
Durata del corso: 3 ore e 1/2
Docente: Chef Maurizio Bosotti

Per informazioni su questi e altri corsi visitate il sito www.congusto.it

BRANDY

Il Brandy italiano deriva dalla distillazione di uve di tutto il territorio nazionale che vengono distillate per due volte in alambicchi. Alla distillazione segue un invecchiamento in botti di rovere per un periodo minimo di 12 mesi.

I Brandy invecchiati per poco tempo hanno un gusto grezzo ma un aroma fresco e fruttato, caratteristiche che non hanno i Brandy invecchiati nel legno, che hanno un aroma più morbido e un colore più ambrato.

La produzione di Brandy in Italia risale al XVI secolo. Sono fatti con vini regionali e invecchiati in fusti di rovere per una media di 6-8 anni. Il loro sapore leggero e delicato risalta al meglio se degustati con del ghiaccio, scaldando il bicchiere su una fiamma.

COGNAC

È un'acquavite di alta gradazione alcolica, circa 40°, ricavata dalla distillazione di uva bianca. Il liquore dopo essere stato distillato per due volte nell'alambicco, viene sottoposto ad un lungo periodo di invecchiamento in botti di rovere con capienza massima di 350 litri. È il tipo di Brandy più conosciuto e il luogo tradizionale di produzione è la cittadina francese Cognac, nella provincia di Charente, ovest Francia, da cui prende il nome. Le prime produzioni risalgono al XVI secolo.

ARMAGNAC

È il più vecchio tipo di Brandy francese, risalente al XV secolo.

Si produce nella regione dell'Armagnac, nell'antica provincia della Guascogna, a sud-ovest della Francia.

Ciò che lo distingue dal cognac è la distillazione che avviene nell'alambicco denominato Armagnacais, tipico alambicco a colonna.



I distillati non hanno poteri magici e non regalano la vita eterna, ma hanno la capacità di risvegliare i gusti e sapori di molti piatti, fondendosi con ingredienti difficili, come il cioccolato. L'abbinamento più classico e riuscito è certamente quello con il cioccolato fondente, generalmente proposto con il Cognac o con la Grappa. Entrambi i distillati sono adatti a questo tipo di abbinamento poiché, contrariamente al vino, sono capaci di sostenere il forte aroma del cioccola-

to. Ma i distillati non sono utilizzati solo in pasticceria. Nella preparazione di un piatto devono, però, essere usati con moderazione per via dei loro profumi forti che possono coprire gli altri sapori. Utilizzateli con le carni rosse, le selvaggine e i piccioni; per le marinature ricordate di togliere l'alcool facendoli fiammeggiare in pentola. E come non citare il classico abbinamento con il sigaro TOSCANO®? Profumi e sapori si uniscono in sensazioni intense.

RICETTE

GHITARRUCCI ALL'ASTICE

Per 2 persone

200 gr di spaghetti alla chitarra - 30 gr di burro - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaio di pomodoro - vino bianco - Cognac - 200 ml panna fresca liquida (1 bicchiere circa) - 1 kg di astice

Dividere in due l'astice per la lunghezza, aiutandosi con un coltello pesante, svuotarlo della polpa (che si trova nella coda). Spaccare le chele senza staccarle dal corpo. Preparare un trito con lo spicchio d'aglio e metà del mazzetto di prezzemolo. Tagliare la polpa dell'astice in pezzi grossi. In una pentola larga far sciogliere il burro unendo il trito e il carapace dell'astice. Rosolare a fuoco vivo per un minuto circa, aggiungere la polpa e fiammeggiare con il Cognac. Aggiungere il vino bianco e il cucchiaio di pomodoro. Continuare la cottura per 5 minuti a fuoco moderato, levare il carapace tenendolo al caldo, aggiungere la panna fresca e la pasta cotta al dente. Fare rosolare per 2 minuti circa, unire il prezzemolo restante e impiattare decorando con il carapace.

FILETTO ALLE BACCHE DI GINEPRO

Per 2 persone

200 gr di filetto mignon - 8 bacche di ginepro - 1/2 peperone rosso tagliato a julienne fine - 30 gr di burro - 1 cucchiaio d'olio extravergine - 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato grosso - 2 cucchiaini di Brandy o Cognac - farina - sale - pepe nero

Scaldare a fuoco vivace una padella con un cucchiaio d'olio. Preparare il filetto per la cottura spolverando ambo i lati con sale e pepe. Passarlo nella farina e metterlo a rosolare un minuto per lato. Regolare la fiamma e portarlo alla cottura desiderata. Levare dal fuoco e metterlo da parte in un piatto. Mantenendo la stessa padella, da cui sarà levato l'olio, aggiungere le bacche di ginepro e i peperoni. Far rosolare. Alzare la fiamma e fiammeggiare con il Brandy. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua calda o brodo magro di vitello. Regolare la fiamma media e ridurre la salsa. Rimettere per qualche istante il filetto in padella per riscaldarlo. Togliere dal fuoco, aggiungere il restante burro e fare addensare. Servire il filetto mantenendolo al centro di un piatto piano largo riscaldato, con i peperoni intorno, il tutto irrorato con la salsa.