

Quando si cucinava senza frigo: i segreti della cucina lombarda

Pubblicato: Martedì 28 Maggio 2019



La cucina lombarda, quella tradizionale, quella non pensata per “sfamare i signori” aveva due capisaldi: non veniva scritta, ma solo tramandata, e aveva molte ricette che trattavano gli ingredienti in modo che si potessero conservare, visto che il frigo, una volta, non c’era. Partono da questi presupposti le ricette di **cucina lombarda** spiegate nel **corso Tigros**, di **Bugugiate** di martedì 28 maggio 2019.

E a farli scoprire, declinandoli in ricette adatte al terzo millennio è stato **Costantino Di Claudio**, chef ben ancorato nella tradizione anche se grande sperimentatore: con il risultato che la celebre **Osteria del Sass** di Besozzo, di cui è proprietario, propone ricette centenarie e allo stesso tempo futuristiche.

LE RICETTE

Dello stesso tenore sono anche le ricette proposte al **corso Tigros**: la prima ricetta , per esempio, è un “**Carpione delicato di trota con erbette**” che ricorda i tempi in cui il pesce si conservava così, ma con tanti suggerimenti appartenenti alla modernità.

Per realizzare la ricetta ci vogliono trote, erbette, una carota, una cipolla bionda, una foglia di alloro, semi di senape, grani di pepe. Vino bianco secco miscelato con aceto di vino, farina “00”, olio per friggere, Olio EVO, Sale, e del fumetto di pesce.

Lo chef innanzitutto sfiletta pesci tenendo da parte le lisce, la testa e la pelle per **realizzare il fumetto**: che si prepara innanzitutto scottando in una casseruola con poco olio EVO gli “scarti” del pesce, sfumati con poco vino bianco fino alla completa riduzione. Dopodiché versa nella casseruola dei cubetti di ghiaccio con acqua ben fredda, fa restringere a 1/3 a fuoco lento, filtra, regola di sale e mette da parte.

Intanto **schiaaccia tra due fogli di carta forno** i filetti, utilizzando un pestello, «Con molta delicatezza, però» poi taglia il filetto in due nel senso della larghezza e lo arrotola, inserendo alla fine uno stuzzicadenti per mantenere la forma. A questo punto infarina gli involtini e li frigge in olio ben caldo, per poi metterli da parte.

Per la parte di verdura prima la monda: taglia le carote e le cipolle a julienne, le erbe a pezzettoni, poi in una casseruola fa appassire le carote con le cipolle dopodiché aggiunge le erbe e cuoce il tutto per 5/6 minuti, rimestando. Aggiunge l’aceto ed il vino poi lo fa andare a fuoco lento per 15 minuti. infine aggiunge l’alloro, i grani di pepe e pochi semi in di senape, e continua la cottura per altri 20 minuti, mantenendo il volume di liquido con l’aggiunta, poco alla volta, del fumetto di pesce caldo. Alla fine regola di sale.

In una pirofila a bordo alto dispone gli **involtini privati dello stuzzicadenti**: «Il segreto per non strappare le carni è girare lo stuzzicadenti prima di estrarlo» spiega lo chef. Quando l’atingolo è freddo, lo versa sugli involtini coprendoli, e poi li lascia marinare per una notte. Dopodiché, il **carpione** è pronto: come da tradizione, si consuma a temperatura ambiente.



La seconda ricetta da nuova vita a un piatto della tradizione proprio poco conosciuto: «si chiama **Machitt**, ed è un antico piatto della Valcuvia da cui io stesso arrivo – spiega lo chef – Sono infatti di **Cugliate Fabiasco**».

Il machitt: «E’ un “piatto povero” realizzato, come gran parte dei piatti legati al territorio, con ingredienti facilmente reperibili nelle nostre valli varesine – spiega Di Claudio – gli ingredienti principali di questo piatto sono **rapa, fagioli e lardo**. Originariamente era una sorta di minestra asciutta, un piatto unico con un alto valore nutritivo: io ne ho realizzata una versione rivisitata e corretta».

Sia nella versione tradizionale che in quella rivisitata, quasi tutti gli ingredienti sono uguali: pancetta tesa, fagioli borlotti secchi, sedano, carota e cipolla bionda per il soffritto, una foglia di alloro, un ciuffo di rosmarino, un po' di vino bianco secco, olio, sale e pepe nero. **Nella versione moderna si aggiunge del frutto della passione:** «Per dare l'acidità – spiega Di Claudio – è un ingrediente che a me piace ma può essere tranquillamente sostituito con yogurt di capra, per esempio».

Per prima cosa lo chef ha **ammollato per una notte in acqua fresca i fagioli borlotti**, poi li ha cotti senza sale in pentola a pressione per 45 minuti, aromatizzandoli con un ciuffo di rosmarino. Il **sedano rapa** invece è fatto al forno: è privato dalla pelle con un pelapatate, viene salato l'esterno ed avvolto in una pellicola di alluminio, poi infornato per circa 30/40 minuti in forno preriscaldato a 180° «Alla fine, la temperatura al cuore del sedano rapa dev'essere di 85 gradi centigradi».

Poi si passa alla padella: lo chef sminuzza il sedano e la carota e, in una padella abbastanza capiente con poco olio evo freddo, li cuoce a fuoco lento con il coperchio. Quando saranno stufati (10 minuti circa) aggiunge la cipolla tritata. Quando le verdure sono ammorbidite aggiunge il vino bianco, sfuma, e poi termina la cottura senza il coperchio.

A questo punto **aggiunge i fagioli con il loro liquido di cottura**, la foglia di alloro, sale e cuoce per 5 minuti ancora. Tolta la foglia di alloro **frulla il tutto con il frullatore ad immersione** fino ad ottenere una salsa densa e liscia. «Una procedura che nella versione classica della ricetta non c'era, ma che io ho aggiunto per rendere meno pesante il piatto»

Durante la cottura al forno del sedano rapa, lo chef ha steso su una teglia anche le **fettine di pancetta tesa** tra due fogli di carta da forno con un peso sopra e poi li ha cotti per 10 minuti «Il peso non deve essere eccessivo: basta una teglia di acciaio per lasagne, serve solo per non fare arricciare le fette di pancetta croccanti». A cottura ultimata del sedano rapa, toglie la pellicola di alluminio e lo taglia formando dei dadi di 2 centimetri circa per lato: «Non più grandi».

Per impiattare, al centro di un piatto piano versa dei cucchiaini di crema borlotti calda formando uno "specchio", dove dispone 6/7 dadi di sedano rapa caldi, le fette di pancetta croccante sopra i dadi, l'erba cipollina tagliata a listarelle da 6 centimetri, qualche goccia qua e là di polpa di passion fruit, un filo di olio ed una grattugiata di pepe nero.



Infine, l'ultima ricetta è stata quella di un dolce della tradizione, ma un po' diverso dal solito, chiamato ironicamente **“Tiramisùpergiù”**.

Molti degli ingredienti sono quelli classici, ma le tecniche di lavorazione – e anche qualche particolare nei prodotti – variano un po': il mascarpone per esempio non manca, con marsala, tuorli d'uovo, savoiardi, cacao amaro e caffè. Ma lo zucchero, per esempio è **mascobado** oltre che bianco, e la **panna fresca viene montata con il caffè solubile nel sifone**: «Uno strumento che uso moltissimo, per creare leggerezza».

Le uova di questo tiramisù sono, di fatto “pastorizzate”: una volta separati i tuorli dagli albumi, infatti, monta con lo sbattitore elettrico i tuorli e lo zucchero a bagnomaria fino al raggiungimento di 82°. Poi amalgama il mascarpone con la marsala delicatamente, per evitare che si “stracci”. **Sbriciola in modo grossolano i savoiardi e li distribuisce sul fondo di bicchieri** in vetro cilindrici.

Scioglie il caffè solubile e lo zucchero nell'acqua precedentemente riscaldata, poi raffredda il tutto e lo inserisce con la panna in un sifone del selz. Carica il sifone con tre bombolette per la panna, lo agita e lo mette in frigorifero. Intanto amalgama i tuorli montati con il composto di mascarpone e marsala, lo inserisce in un sac-a-poche e riempie per metà i bicchieri. Spolvera la superficie con il cacao in polvere, riempie la restante parte dei bicchieri con la spuma di caffè e guarnisce con 3 grani di caffè sulla sommità.



I particolari delle ricette, e le sue dosi esatte, li potete trovare, come sempre, tra poche ore nel sito di Tigros: Per non perderle ci si può iscrivere alla newsletter, che avverte dell'avvenuta pubblicazione .

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it