

Perché scegliere una braceria per una cena speciale

Pubblicato: Sabato 8 Luglio 2023



Nonostante la carne nelle cucine e case italiane sia presente almeno due volte a settimana, non tutti sanno cucinare questo alimento. Occorre **conoscere i tagli della carne**. L'animale di appartenenza. La sua età e poi perfino quali sono le **spezie utili** oppure le salse in grado di valorizzare il sapore.

Per esempio sapete che c'è una grande differenza a livello di sapore tra il bovino adulto e il vitellone oppure il vitello? Il **vitello una carne più tenera, meno forte di sapore, delicata** e con una carne che quasi bianca. Il **vitellone già a una colorazione più scura**, quindi più rossa, ma il sapore è molto simile al vitello quindi non è fastidiosa. Quest'ultima si può utilizzare in cucina come carne la pizzaiola, semplicemente frita oppure Panatta.

Il **bovino adulto, che poi quello che troviamo molto comunemente anche nei supermercati, ha un sapore molto forte**. I bambini non lo preferiscono perché si avverte una carne più dura sotto i denti e un **sapore più forte, di "animale"**. Molto apprezzata da coloro che mangiano spesso carne, dove ci possono essere degli abbinamenti che vadano a smorzare tale sapore.

Però alla fine dobbiamo persino **considerare il taglio che può far avere una carne più dura**, magari perché è più fibrosa, rispetto ad un'altra parte del corpo dell'animale. In poche parole occorre realmente conoscere la carne per riuscire a cucinarla.

Se poi volete **mangiare una buona carne allora dovete rivolgervi** a una braceria o semplicemente ad uno: **Ristorante di carne**.

PERCHE' SCEGLIERE UNA BRACERIA?

Il ristorante che riferisce cucinare delle pietanze a base di carne già propone una tipologia di **cucina più complessa**. Come abbiamo accennato prima non è certo facile cucinare questo alimento. Il cuoco deve avere esperienza nella conoscenza di diversi tagli di carne, valutare quale sia l'alimentazione dell'animale magari **assaggiando il prodotto**. Occorre poi fare vari abbinamenti che possano valorizzare o smorzare un sapore che può essere delicato intenso.

In poche parole coloro che si propongono come ristoranti in grado di cucinare carne debbono riuscire a dare delle **garanzie a livello di cucina**. Certo una braceria, alla fine dei conti, propone ed è a conoscenza di quali sono i sapori delle pietanze proposte direttamente sul menù.

Dunque scegliere di **andare a mangiare in questo tipo di ristorante** potrebbe essere realmente una scoperta di nuovi sapori, tra tradizioni e novità.

Scoprire la qualità della carne

Ogni braceria che si rispetti, almeno quelle che vantano di avere un buon menù di carne, debbono proporre dei **sapori che sono della zona uniti poi a innovazione nel piatto**.

Non è che si può portare un piatto con una fettina di carne e poi una salsa che c'è in un angolo oppure in un vassoio vicino. La **carne deve essere cotta con un sapore aggiunto che può essere a base di spezie, sazi di vario genere oppure con sapori che riescono a miselarsi ai succhi della carne**.

Gli utenti che hanno deciso di mangiare in ristoranti di questo genere, sono rimasti spesso soddisfatti perché hanno capito quali sono i **veri sapori della carne e come poterla valorizzare**. Quindi può essere una scoperta molto piacevole da fare insieme agli amici oppure in coppia.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it