

CHIEF

Mensile anno 2
n. 11 - Ottobre 2011

GVE



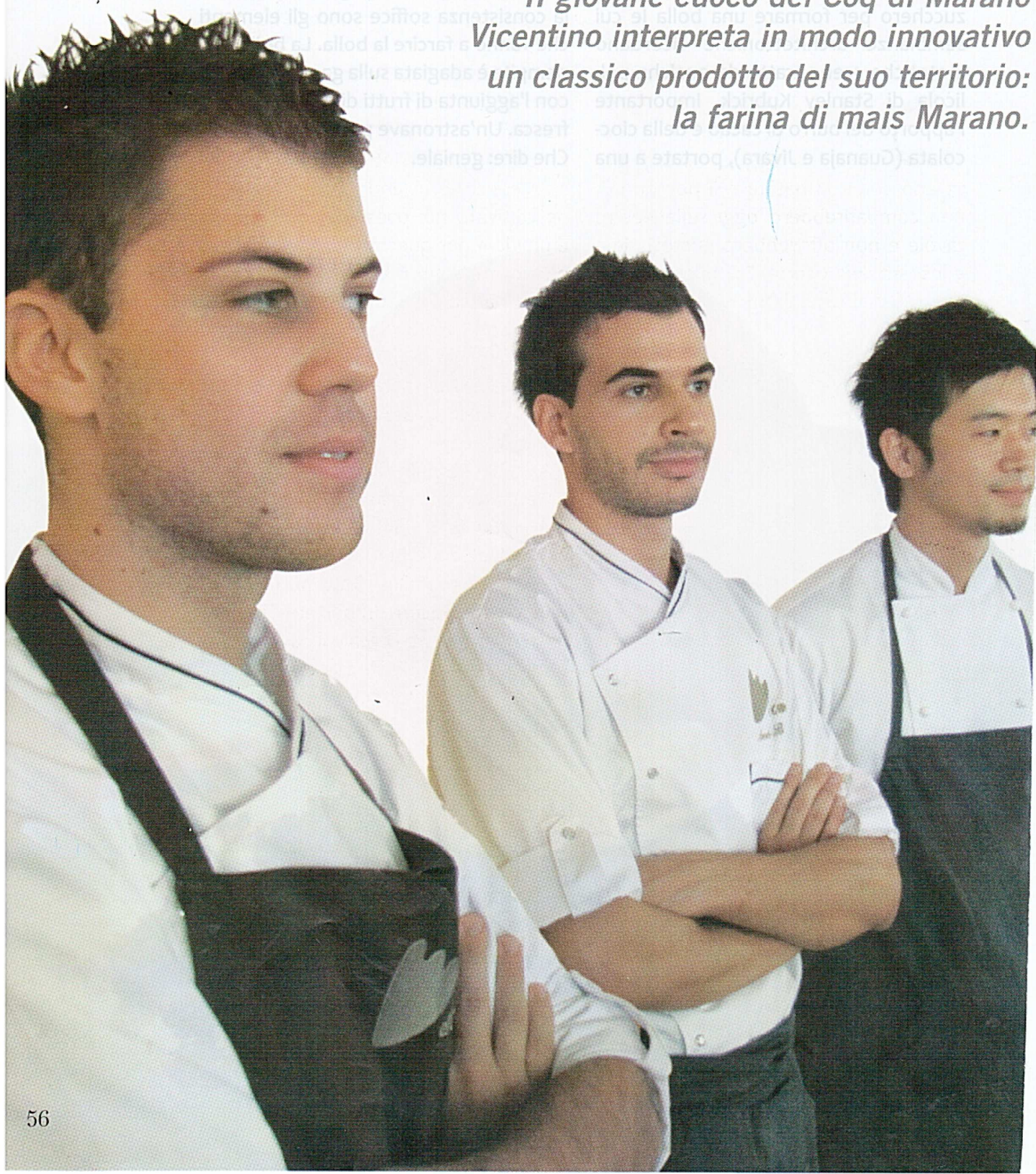
5,00€
copla omaggio

ALTA CUCINA IN CAMPEGGIO

Hotel - Ristoranti - Caffè

Lorenzo Cogo

*Il giovane cuoco del Coq di Marano
Vicentino interpreta in modo innovativo
un classico prodotto del suo territorio:
la farina di mais Marano.*



e la POLENTA

di Toni Cuman

Sesso ci si chiede che cosa sarebbe la nostra cucina se Cristoforo Colombo non avesse scoperto le Americhe. Tanti frutti e ortaggi, di utilizzo quotidiano come la patata e il pomodoro, non comparirebbero oggi sulle nostre tavole e non offrirebbero gustosissime e insostituibili ricette. Fra questi sicuramente il mais che, diffusosi rapidamente

in Europa già nel 1600 soprattutto nelle regioni Balcaniche (Impero Ottomano quindi, da cui deriva il nome popolare di granoturco), ha trovato nella Pianura Padana il clima favorevole per la sua coltivazione. Attualmente i massimi produttori sono Stati Uniti, Cina, Brasile, Messico e Argentina. In Europa viene coltivato nei paesi con estati calde e umide e per questo in Italia le regioni più vocate sono il Piemonte, il Veneto, la Lombardia e il Friuli Venezia Giulia. La produzione nazionale soddisfa l'85% del fabbisogno interno che è rappresentato quasi esclusivamente dall'alimentazione degli animali, il resto è importato dal Sud America e dagli Stati Uniti.

Abitualmente è utilizzato sotto forma di farina o come olio ottenuto dal germe; tramite fermentazione, per l'estrazione di alcool o bioetanolo a fini energetici o ancora allo "stato puro" come divertente popcorn. Importanti i principi nutritivi di questo cereale il cui contenuto di glucidi rappresenta il 70% del totale; le proteine costituiscono il 10% e i lipidi solo il 4%, tanto da farne un alimento dietetico. Sono presenti anche alcune vitamine, ma è completamente privo della PP, la cui carenza è stata causa di pellagra quando il mais (sotto forma di polenta) costituiva l'unico alimento per le popolazioni povere.

Le dorate pannocchie, pronte all'inizio dell'autunno, segnano la fine della buona stagione e decorano con allegri ciuffi le pareti delle case di campagna.





Sta arrivando l'inverno e la polenta diventa ottimo accompagnamento per carni, formaggi e, nella versione bianca, per pesci o molluschi.

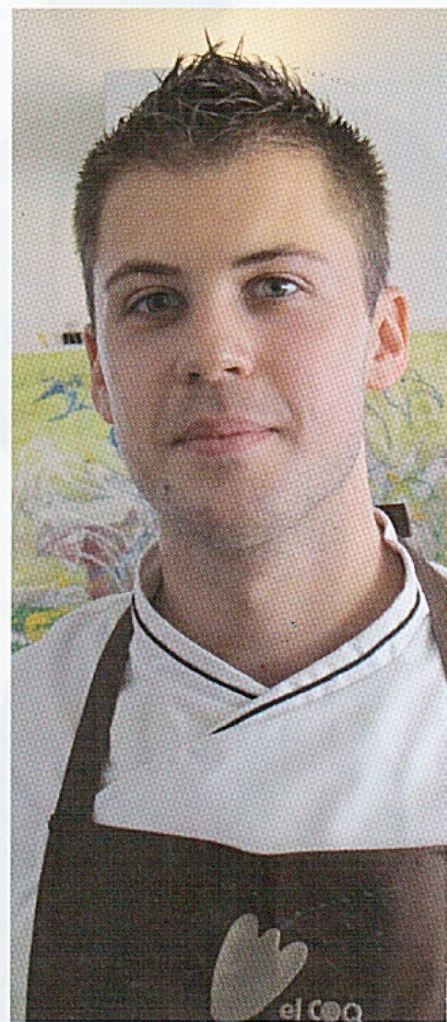
Oggi, per realizzare un'ottima polenta, è possibile scegliere fra diverse farine tra cui sempre più famoso è il cru di Marano Vicentino. Selezionato circa 100 anni fa dall'agronomo Antonio Fioretti, che incrociò il "nostrano" con il "Pignoletto d'oro", presenta pannocchie di modesta misura con chicchi tondeggianti di un bel colore rosso aranciato. Per consistenza e intensità di sapori, straordinaria è la polenta ottenuta con questa farina, perfetta per accompagnare tanti piatti tipici della cucina veneta e non solo.

Un giovane chef, proprio nel paese di Marano, ha recentemente aperto il suo ristorante El Coq: Lorenzo Cogo è esempio di "nomen omen" (ovvero il destino nel nome), poiché in dialetto veneto "cogo" significa proprio cuoco. Dopo la formazione all'Istituto alberghiero di Recoaro, questo ventiseienne chef ha vissuto i primi, significativi stage in Australia, poi con Seiji Yamamoto in Giappone, dal quale ha appreso il rispetto e l'importanza delle materie prime. Poi la Spagna, da Extebarri che gli ha fatto scoprire la "coscienza" per il mestiere. Un ritorno a Tokyo gli ha dato la certezza che cucinare è soprattutto rigore; infine al Noma

di Copenaghen, lavorando insieme con il miglior chef del mondo secondo alcuni critici, ha concluso queste grandi esperienze. Così Lorenzo da pochi mesi mette a frutto a Marano tutto ciò che ha imparato con solida convinzione. Chi sceglie El Coq non si deve aspettare interpretazioni tipiche o rivisitate, ma materie prime del territorio secondo un'originale filosofia con indiscutibili risultati cucinari, capaci di fondere armoniosamente i sapori che non nascondono il territorio. Ne sono prova il capriolo in montagna, dove la polenta di mais Marano abbrustolita accompagna la cacciagione arricchita dall'intenso gusto dei piccoli frutti e della senape; il Macaroon, birra e popcorn di mais Marano diventano uno stuzzicante entrée; Vicenza: polenta, Asiago e porcini esalta i sapori autunnali della zona. Un'esplosione di inediti e virtuosi abbinamenti eseguiti con tecnica perfetta. 🍴

A destra, Lorenzo Cogo, 26 anni.

A sinistra, un piatto dal suo menu: tortelli al formaggio, radicchio di Asigliano e pepe verde. Nelle pagine precedenti, lo chef con la sua squadra di cucina.





Vicenza: polenta, Asiago, porcini

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Per la crema di Asiago:

600 gr di Asiago

100 gr di burro

200 cl di latte

zafferano q.b.

pepe q.b.

Per il gel di porcino:

250 gr di consommé di

porcini

kuzu q.b.

Per la polenta frita:

1 litro di acqua

200 gr di farina di mais

Marano

sale grosso q.b.

olio

uovo

pangrattato

250 gr di porcini

PROCEDIMENTO

Per la crema di Asiago:

mettere tutti gli ingredienti

nel Bimby e portare a

90°C finché non risulti una

crema liscia. Filtrare e far

raffreddare.

Per il gel di porcini:

aggiungere il kuzu al

consommé e far bollire,

filtrare e far raffreddare.

Per la polenta: far bollire

l'acqua e aggiungere a

pioggia la farina frustando di

continuo per evitare grumi,

cuocere per circa un'ora

e poi frullare il tutto nel

Bimby. Stendere la polenta

su una placca alta 3 cm e far

raffreddare fino al giorno

seguente senza coprirla,

tagliare a cubetti 2x2 cm.

Per la polvere di porcino:

tagliare a julienne

fine i porcini, metterli

nell'essiccatore fino a

completa essiccazione, poi

frullarli velocemente nel

Bimby.

Assemblamento del piatto:

riscaldare la crema di Asiago

e inserirla in una pipetta

di vetro servendosi di un

biberon; nel frattempo

friggere i cubi di polenta

precedentemente

impanati con farina, uovo e

pangrattato. Adagiare il cubo

sopra al cucchiaino, versare

una goccia di gel di porcino

sulla superficie del cubo e

ricoprirlo con la sua polvere.



Capriolo in montagna

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

1 sella di capriolo
300 gr di Tosella
300 gr di polenta di mais
Marano
2 vaschettine di ribes
100 gr di crème fraîche
senape in grani q.b
20 gr di fondo di capriolo
100 gr di fagioli cannellini
16 cimette di portulaca

PROCEDIMENTO

Per il capriolo: disossare la sella di capriolo. Pulirla dal grasso e dalle nervature in eccesso. Metterla in salamoia e conservarla in frigorifero

per 90 minuti circa. Scolare, asciugare e porzionare in pezzi da 140 gr circa l'uno. Avvolgere strettamente in pellicola. Inserire in sacchetto sottovuoto e cucinare a 59°C per 15 minuti circa. Aprire il sacchetto, asciugare i pezzi di capriolo e scottarli velocemente sulla griglia da ambo i lati. Tagliare infine ogni pezzo in quattro parti. Per i fagioli cannellini: dopo averli lasciati a bagno per una notte in acqua, cuocerli in brodo vegetale fino alla cottura. Aggiustare di sapore e di densità con il fondo di capriolo, il sale e il pepe.

Per il gel di ribes: passare il frutto in centrifuga e addensare il liquido con amido di tapioca. Tagliare sia la polenta sia la Tosella a fette di spessore di circa 1 cm, cappare in forma rotonda e abbrustolire. Per impiattare, mescolare assieme la crème fraîche e la senape in grani. Disporla nel piatto a goccioline. Guarnire poi con il gel di ribes, la polenta e la Tosella. Aggiungere quattro pezzetti di capriolo. Disporre in modo armonico i fagioli con il loro fondo di cottura e guarnire infine con la portulaca.



Macaroon, birra e popcorn di mais Marano

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

66 cl di birra

50 gr di mais Marano per popcorn

Per i macaroon:

200 gr di zucchero a velo

150 gr di farina di mandorle

50 gr di farina di mais Marano

16 gr di albumina

190 gr di acqua

200 gr di zucchero semolato

Per la ganache di cioccolato e aceto:

125 gr di panna

125 gr di latte

50 gr di tuorli

25 gr di zucchero

60 gr di zucchero invertito

250 gr di cioccolato 75%

25 gr di aceto di more

PROCEDIMENTO

Per i macaroon: versare in

planetaria lo zucchero a velo e la farina di mandorle. A parte mescolare l'albumina con 90 gr di acqua fino a che risulti disciolta. Incorporare il tutto e amalgamare per 30 secondi circa. Portare poi a 118°C l'acqua rimanente e lo zucchero semolato. Raggiunta la temperatura desiderata, versare poco a poco nella planetaria come fosse una meringa all'italiana a velocità alta finché il composto è montato. Mettere poi in sac à poche e formare i macaroon in fogli di silicone. Lasciar riposare per una ventina di minuti e infine infornare a 155°C per 8 minuti circa.

Per la ganache di cioccolato e aceto: sbattere energicamente con la frusta i

due zuccheri e i tuorli. Portare a bollore latte e panna. Incorporare il tutto e portare a ebollizione. Aggiungere infine il cioccolato fondente precedentemente fuso e per ultimo l'aceto di more. Fare rapprendere in frigorifero. Inserire il composto in sac à poche.

Impiattamento: mettere sul fuoco una padella con un filo d'olio. Scaldarla bene, aggiungere il mais e coprire con un coperchio. Mentre il mais cuoce, mantenere sempre la padella in movimento per evitare che i popcorn si brucino. Quando sono pronti, salare.

Farcire i macaron con la ganache di aceto. Adagiarli accanto alla birra e ai popcorn.