

La Cucina Flambé



Prof. Luigi Manzo



FIB FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN

Luigi Manzo è docente di Sala-Bar e associato alla Federazione Italiana Barman, nonché sommelier Professionista AIS. Oltre a questo, ha pubblicato diversi libri di informatica (tra cui *Windows Vista: I segreti del Registro di Sistema*, 2008), di internet marketing (*Guadagnare con Internet*, 2003) ed altri ancora. Questo e-book è dedicato alla cucina flambè.

© 2010 Luigi Manzo



Questo e-book è rilasciato con la licenza **Creative Commons** “Attribution-Non-Commercial-NoDerivs 2.5”, consultabile all’indirizzo creativecommons.org. Pertanto questo e-book è libero, e può essere riprodotto distribuito, con ogni mezzo fisico, meccanico o elettronico, a condizione riproduzione del testo avvenga integralmente e senza modifiche, commerciali e con attribuzione della paternità dell’opera. Per informazioni luigi.manzo@email.it

1

Introduzione alla cucina flambè

Un libro "insolito"...

Cucinare per alcuni è *un'arte*, per altri un *passatempo*, per altri ancora un *incombenza*. Vivendo da single da molti anni nell'entrare per le prime volte in un supermercato, mi chiedevo: *ed ora, come si fa?* Le prospettive non erano rosee: o avrei imparato (seriamente) a cucinare, oppure sarei andato avanti con quei cibi precotti o, peggio, dello scatolame. Come lavoro svolgo quello di insegnante in un istituto alberghiero: *ce la potevo fare*, mi dissi.

Ed in effetti non è difficile cucinare, o quantomeno prepararsi qualcosa di decente non solo per se stessi, ma anche per gli ospiti. Un buon sistema per prendere dimestichezza con la cucina è la cosiddetta cucina *flambè*, o cucina di sala, oggetto di questo libro. Essa ha un fascino particolare perché quei giochi di luce e di fiamma sono appunto affascinanti, oltre ad attirare attenzione (ed ammirazione). Domare (e dosare) il fuoco non è semplice, si reputa di difficile esecuzione, eppure non è così: basta stare attenti, maneggiare con cura e svolgere **con attenzione** quello che stiamo facendo. È fondamentale l'*attenzione*, la *concentrazione* su quello che state facendo: questo in ogni campo.

Simili spettacoli diventano sempre più rari. Non tutti i ristoranti curano questo aspetto e si assiste alla scomparsa di certe preparazioni. Quindi, se troverete un ristorante dove è ancora in uso la cucina *flambè*, osservate bene i movimenti del cameriere, le fasi del lavoro, che tipi di liquori o distillati usa (solitamente sono sempre gli stessi...) Insomma imparate ad osservare attentamente, perché si impara molto velocemente in questo modo.

Quindi armatevi di pazienza e seguite con attenzione ciò che vi descriverò.

Nelle prime pagine vedremo cos'è la cucina flambé, quali strumenti usare, quali cibi sono adatti alla fiamma e perché, che distillati utilizzare, i vantaggi di questo tipo di cucina ed alcuni consigli. Poi seguiranno, nelle pagine successive, le ricette vere e proprie.

Luigi Manzo

2

La cucina flambé: cos'è ed alcuni accorgimenti

La cucina flambé

La cucina flambé è anche definita come *cucina di sala*, ed è la parte più spettacolare dei piatti elaborati davanti a clienti. In una sala ristorante richiede, da parte del cameriere di sala, conoscenza di tecniche di cucina, una preparazione, disinvoltura e padronanza nell'eseguire la ricetta.

Solitamente la cucina di sala può prevedere due sviluppi:

- a) caso in cui si elabora completamente il piatto davanti al cliente;
- b) Si dà solo un tocco finale al piatto che viene preparato in cucina. Poi verrà portato nella sala, davanti ai clienti, e si porterà a termine la cottura con le tipiche *fiammate* provocati dai liquori a contatto con la padella o con la fiamma dell'apposita “*lampada*”.

Il termine deriva dal francese *flamber* che significa infiammare, accendere, e fino a poco tempo fa in Francia era una tecnica molto utilizzata.

Il procedimento principe consiste nel bagnare la preparazione con alcool (può essere un distillato come il **Brandy** o il **Cognac** oppure un liquore), per infiammarlo in modo tale da creare quella fiammata che si esaurirà velocemente (o lentamente).

La fiammata può avvenire in due modi:

- a) Per contatto diretto dei vapori con la fiamma di cottura, inclinando leggermente la padella in avanti;
- b) per combustione diretta nel recipiente.

Quindi nel primo caso si inclina leggermente la padella in avanti, in modo tale che la fiamma ne lambisca i bordi e li surriscaldi. Nel secondo caso basta accendere con un fiammifero il liquido nel recipiente.

Passiamo agli avvertimenti.

Per alcuni giocare con il fuoco potrebbe essere divertente, ma è molto rischioso. Sovente ho letto, nelle varie cronache, di clienti “incendiati” da camerieri troppo disinvolti e sicuri di se...

Primo accorgimento: utilizzate sempre dosi piccoli di liquori o alcool (20 cl ad esempio); l'alcool va messo in delle piccole brocche di vetro. **Sconsigliabile** l'uso di versare direttamente dalla bottiglia il liquore: potrebbe accendersi improvvisamente senza nessun vostro intervento, con conseguente fiammata di ritorno.

Per tale motivo consiglio anche il primo sistema: ovvero inclinare la padella in avanti, far surriscaldare il bordo, versare (dalla brocca) l'alcool tenendovi a distanza ed inclinare di nuovo. L'alcool si raccoglierà verso il basso ed al contatto del bordo surriscaldato, prenderà fuoco. Sconsigliato invece, se non siete esperti, l'uso del fiammifero.

L'uso della cucina flambé si può utilizzare per primi piatti, per secondi e dolci. Non tutti i piatti necessitano di essere flambati: ed è per questo che spesso si parla generalmente di cucina di sala.

Vediamo adesso gli strumenti.



3 Gli strumenti da utilizzare

Gli strumenti

Per la cottura alla fiamma delle vivande è consigliato usare una **padella**, rotonda, bassa e munita di lungo manico. I materiali migliori sono il *rame* e l'*acciaio inossidabile*. Da evitare assolutamente il *ferro* e l'*alluminio* poiché a contatto con la fiamma questi si ossidano con facilità ed il metallo con rivestimento antiaderente si stacca facilmente rendendo di fatto tossici i cibi.

Di solito la padella più usata è quella in rame con interno inossidabile. In alcuni ristoranti di lusso, si narra, che si usino anche padelle d'argento ;-)



Tipica padella per uso lampada

Se dovete cucinare in una piccola o grande sala, vi converrà acquistare la **lampada**, un fornello speciale dove si appoggerà la padella. Altrimenti vanno bene anche i fornelli di casa. Le

lampade possono avere varie forme: tutte hanno comunque in comune un serbatoio per il materiale infiammabile, un bruciatore ed un regolatore di fiamma.

Alcune possono essere a gas, altre ad alcool liquido oppure con speciali prodotti a base di alcool solidificato. Quelle con cui si lavora meglio sono le lampade ad alcool liquido, perchè hanno un tipo di cottura *dolce*.



Fornello per flambè da sala ad alcool

Le lampade non devono essere confuse con i fornelli da campo del battaglione El Alamein. Sono eleganti e graziose da vedersi, oltre che costose.

Ma, ripetiamo, si può fare anche un'ottima figura utilizzando i normali fornelli da casa.

4

I cibi adatti alla cucina flambe'

I cibi adatti

I cibi che possono guadagnare in sapore assorbendo il liquore durante la lavorazione alla lampada, vanno dai primi ai dolci: quindi sia preparazioni cosiddette salate che dolci. Per alcune preparazioni, come quelle salate, si usa flambare durante la cottura; per i dolci si fa l'operazione davanti ai clienti. A volte ci sia aiuta anche con dello zucchero che viene spolverato sul dolce che sta flambando.

Sia le *carni* che il *pesce* si adattano a questo tipo di cucina. Le carni assumono un profumo più raffinato ed un gusto pronunciato. Tra le carni, c'è da preferire pezzi piccoli (rognoni ad esempio): infatti risultano più aromatizzati a differenza delle carni intere. Citiamo tra le più indicate: *carni di manzo*, di *vitello* e di *agnello*; *scaloppine*, *medaglioni*, *involtini*, *fricando*'. Ed ancora: *tranci di filetto*, *hamburgers*, *nodini*, *costolette*, *spiedini*, eccetera.

Anche *pollame*, *selvaggina* e *cacciagione* si adattano a questo tipo di cottura, anche perché con l'utilizzo del liquore si può ammorbidire il gusto deciso di queste carni.

Tra i *pesci*, i più adatti sono *filetti* e *tranci*. Tra i crostacei gamberoni e scampi.

La *frutta* può essere preparata in vari modi, con creme o gelati. Mele, fichi, arance, ananas, banane ben si prestano ad essere flambate.

Tra i dolci rammentiamo anche le *crêpes* (famose le *crêpes Suzette*).

I liquori da usare

5

Quali liquori utilizzare

Per utilizzare i liquori nella cucina flambè si seguono alcune regole: non si impiegano ad esempio distillati che hanno una gradazione alcolica superiore ai 40-45°, poiché la loro accensione potrebbe risultare troppo pericolosa.

Tra i tanti i distillati più indicati abbiamo: l'**armagnac**, il **calvados**, il **gin**, la **vodka**, il **brandy**, il **cognac**. Questi si abbinano bene con le preparazioni salate.

Liquori invece come il **rum**, **Curaçao**, **maraschino**, **acqueviti di frutta**, si accompagnano bene a preparazioni dolci (alcuni invece sono adatti sia per dolci che per piatti salati).

Vediamo in dettaglio questi distillati e liquori.

Armagnac: l'Armagnac si produce in Francia, precisamente in Guascogna. Ha un colore ambrato e limpido. Il nome pare venga da Hermann, compagno d'armi di Clodoveo, arrivato nella zona dopo la battaglia di Vouillé, (dove i Franchi sconfissero i Visigoti nel 507). Si adatta a piatti forti, come carni rosse, ma anche alla frutta.

Brandy: la parola deriva da *brandewijn* in olandese o da *branwini*, o *branwein* e significa vino bruciato. Con il passare dei secoli si è contratta in brandy e in tutto il mondo designa l'acquavite di vino.

Il brandy è prodotto in Russia, in America Latina, in Francia, in Sudafrica. In Spagna, dove il brandy vanta una tradizione antichissima, dal 1987 è stata varata una denominazione

d'origine per il brandy di Jerez de la Frontera. Nella cucina di sala il brandy si adatta con primi piatti, carni, pesce, selvaggina, frutta, dolci e gelati.

Calvados: è ottenuto dalla distillazione del sidro, il succo che viene ricavato dalla fermentazione delle mele. Si presenta con un colore dorato, profumo intenso e penetrante. Si abbina a selvaggina, alle carni di manzo e maiale, soprattutto al filetto di manzo.

Cognac: è il più famoso distillato francese, prodotto nella regione dello Charente, in Francia. Conferisce ai cibi una lunga persistenza aromatica: è adatto a piatti forti, carni rosse, ma se usato in piccole dosi può anche essere utilizzato con della frutta, come i cachi ad esempio.

Curaçao: si tratta di un infuso di fiori e scorza di arancia amara, originario dell'isola di Curaçao, che fa parte del piccolo arcipelago delle Antille olandesi situato a poca distanza dal Venezuela. Due sono le varietà: l'orange, dolce, di colore arancione ed il triple-sec, di colore bianco paglierino, più secco. In commercio trovate anche delle varietà colorate diversamente (tra le quali quello famoso di colore blue). È molto usato nella preparazione dei dolci.

Altri liquori all'aroma di arancia adatti per dolci alla fiamma sono: **Aurum**, **Grand Marnier** ed il **Cointreau**.

L'Aurum: liquore prodotto a Pescara. È il frutto di una miscela di brandy lungamente invecchiati ed essenza di arancia con zucchero. Il nome venne creato su commissione da Gabriele d'Annunzio, il quale si ispirò alla lingua latina: *auratnium*, arancio, e *aurum*, oro.

Grand Marnier: nome di un liquore francese ottenuto dalla distillazione del fermentato di bucce d'arance amara di Haiti; viene aggiunto cognac invecchiato.

Cointreau: la base del cointreau è costituita da una macerazione di scorze d'arancia in alcol neutro. Sono utilizzate due varietà: le arance amare delle Antille e le arance dolci del Mediterraneo. La macerazione delle bucce dura una notte, dopo di che il tutto viene distillato una prima volta con alambicco *charentais* ottenendo un prodotto a 80-85°.

Il Cointreau liscio si beve in un bicchiere da cognac, si utilizza per numerosi cocktails o in long drink con acqua tonica. È molto usato anche per i dolci e in pasticceria, riscaldato è un ottimo punch.

Gin: acquavite di ginepro dalla gradazione alcolica intorno ai 38-45° gradi. Tra i cereali utilizzati c'è la segale. Viene aromatizzata anche con spezie, come bacche ginepro. Si adatta in particolar modo ai risotti, quaglie e selvaggina.

Grappa: acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uva. Si utilizza poco in cucina poiché nella sua composizione vi sono aromi forti che non vengono completamente sfumati e aromatizzati. Sconsigliato per risotti e minestre, mentre si può aggiungere, a fine cottura, a carni, salumi e capriolo.

Kirsh: liquore tipico dell'Europa centrale, ma prodotto anche in Alto Adige. Il suo nome tedesco vuol dire *acqua di ciliegie*. In cucina viene impiegato per aromatizzare le macedonie di frutta.

Maraschino: liquore ottenuto dalla distillazione delle marasche. Molto usato in pasticceria e per aromatizzare le macedonie di frutta. Ha una gradazione alcolica di 35-38° e si adatta per le preparazioni flambé sui dolci.

Rum: acquavite derivata dalla canna da zucchero. Tipica dei Caraibi, la sua gradazione si aggira sui 40°. Viene utilizzato in pasticceria, per torte, budini, sciroppi, macedonie di frutta e fiammeggiare dessert.

Vodka: acquavite di origine russa, ha una gradazione alcolica tra i 40-45°. ha un aspetto incolore e trasparente, e il suo nome russo è *voda*, che vuol dire acqua. La vodka è adatta per primi piatti e pesce.

6

Alcuni consigli prima di iniziare

Consigli per una buona riuscita

Questi consigli vi aiuteranno a lavorare meglio con la cucina flambè. Si tratta di consigli tecnici-operativi.

Non utilizzare pentole, ma **padelle**. Queste devono essere in rame o acciaio inossidabile.

Evitare di usare padelle con rivestimento antiaderente.

Non scaldate troppo la padella.

Utilizzate cucchiai o forchette di acciaio per rimescolare; evitate con i rebbi della forchetta di graffiare la padella. Non usate utensili di legno o di plastica che sono inadatti al fuoco.

Tenetevi lontani da tendaggi e non accendete aspiratori se siete in cucina.

Stare a giusta distanza dalla padella, onde evitare ustioni e bruciature di capelli. Così anche per i vostri ospiti.

Mai usare direttamente la bottiglia per versare il liquore: ricorrete invece ad una piccola brocca di vetro oppure un bicchiere.

Se volete facilitare l'evaporazione dell'alcol ruotate la padella.

La preparazione va mangiata solo dopo che la fiamma si sarà spenta naturalmente.

Passiamo adesso alle ricette. Cominciamo con i primi piatti.



Raviolini ai gamberetti su letto di spinaci

I primi piatti

Ingredienti

Raviolini	250 grammi
Gamberetti sgusciati	150 grammi
Crema di latte	3 dl
Cipolla tritata	50 grammi
Burro	50 grammi
Olio di Oliva	Quanto basta ¹
Sale e pepe	q.b.
Worcester	q.b.
Brandy	q.b.

Dosi

Prima operazione: fare riscaldare la padella, burro, aggiungere la cipolla, fare imbiondire e aggiungere sale e pepe quanto basta. Infine unire le foglie di spinaci e fare ammorbidire, aiutandosi coprendo con un'altra padella. Dopo sistemare gli spinaci così cotti sui piatti piani.

Seconda operazione: Olio d'oliva, gamberetti con un altro pizzico di sale e pepe. Aggiungere raviolini ed alcune gocce di worcester. Sfumare con brandy e unire la crema di latte, portando a consistenza. Servire in piatto caldo, adagiando i raviolini sul letto di spinaci.

¹ "Quanto basta" da questo momento sarà sostituito da q.b.

Commento: ricetta non molto semplice da realizzare, ma di notevole impatto (oltre ad essere molto buona). Fu ideata in collaborazione con uno chef, Sebastiano Fantini, nel lontano 1995 per un esame presso l'Istituto Alberghiero "Nino Bergese" di Sestri Ponente (Genova).

Vino da abbinare: vino bianco leggero, con accento sapido, in grado di contrastare la tendenza dolce del piatto. Cinqueterre DOC

Fettuccine al salmone



I primi piatti

Ingredienti

<i>Fettuccine casareccio</i>	300 grammi
Burro	60 grammi
Salmone affumicato	60 grammi
Panna da cucina	q.b.
Tabasco	q.b.
Semi di finocchio	Un pizzico
Vodka	q.b.

Dosi

Esecuzione: Fate insaporire il burro con i semi di finocchio e scaldatevi il salmone precedentemente sminuzzato; a questo punto fiammeggiare con la vodka, inclinando la padella in avanti, riscaldando il bordo, versando poi il distillato e fiammeggiando. Dopo, aggiungete la panna e il Tabasco, poi passate le fettuccine in padella, rimestando affinché possano insaporirsi per bene. Servite su piatto caldo.

Commento: ricetta semplice da realizzarsi e molto gustosa. Mi raccomando: salse come *worcester* o *tabasco* vanno usate in piccole dosi, a volte anche a gocce. Ricetta utilizzata per un concorso a Lerici di cucina flambè.

Vino da abbinare: vino bianco secco e morbido, Fiano di Avellino.

9

Pennette speck e zafferano

I primi piatti

Ingredienti

Pennette	300 grammi
Burro	30 grammi
Panna fresca	200 grammi
Speck da cucina	200 grammi
Scalogno	Mezzo tritato
Zafferano	Una bustina
Sale	q.b.
Brandy	q.b.

Dosi

Per tre persone

Esecuzione: nel frattempo che l'acqua bolle per cuocere le pennette, insaporite lo scalogno tritato nel burro. Unite poi lo speck facendolo rosolare. Fiammeggiate con il brandy per insaporire lo scalogno e lo speck. In un recipiente di vetro, sciogliete la bustina di zafferano con la panna. Versate poi la panna e mescolate il tutto. Aggiungetevi infine le pennette al dente.

Commento: ricetta di media difficoltà. Se non vi piace, potete non usare lo speck, ma il prosciutto crudo dal sapore più delicato perché non affumicato. Come pasta potete usare anche le farfalle. Come tipo, utilizzate un tipo di pasta trafilata al bronzo (come la Voiello o quella di Gragnano).

Vino da abbinare: abbinamento per tradizione, Alto Adige Bianco.

10

Fusilli primavera

I primi piatti

Ingredienti

Fusilli	300 grammi
Burro	20 grammi
Panna fresca	200 grammi
Passato di pomodoro	200 grammi
Cipolla	1 tritata
Mezzo cucchiaino di paprika	Una bustina
Sale e pepe	q.b.
Brandy	q.b.

Dosi

Per tre persone

Esecuzione: nel frattempo che l'acqua bolle per cuocere i fusilli, fate soffriggere leggermente la cipolla con il burro. Unite poi il passato di pomodoro e fate restringere. Versate un po' di brandy e fiammeggiate. Unite la panna, la paprika, un po' di sale e pepe e versate la pasta, mescolando con il sugo.

Commento: ricetta di media difficoltà. Potete utilizzare del peperoncino (ma non esagerate, basta la punta di un cucchiaino) al posto della paprika.

Vino da abbinare: vino bianco sapido, con buona struttura. Colli di Luni Vermentino bianco.

11 Spaghetti alla carbonara

I primi piatti

Ingredienti

Dosi

Spaghetti	300 grammi
Burro	50 grammi
Panna fresca	100 grammi
Rossi d'uova	Numero 3
Pancetta	100 grammi (tagliata a laccettini)
Formaggio grattugiato (pecorino o parmigiano)	50 grammi
Pepe macinato	q.b.

Per tre persone

Esecuzione: *per prima cosa* amalgamate la panna liquida, con i rossi d'uova, il formaggio ed il pepe. Fate rosolare poi la pancetta nel burro, aggiungete gli spaghetti al dente (ben colati) e versate il composto di crema ed uova. Mescolate velocemente gli spaghetti nella salsa, senza che la stessa si rapprenda. Spegnete la lampada, spolverando ancora con qualche cucchiaino di formaggio e mescolando di nuovo.

Commento: classico piatto, a volte non molto semplice da realizzare, quindi conviene provare alcune volte prima di farlo davanti ai vostri ospiti. Attenzione: è di difficile digestione.

Vino da abbinare: piatto tipico romano, è consigliabile abbinarlo con un Frascati bianco.

12

Gamberoni baltimora

I secondi piatti

Ingredienti

Dosi

Gamberoni medi	9 pezzi
Olio oliva extravergine	q.b.
Cipolla	50 grammi
Pomodoro	6 cucchiari (pomodoro concasse')
Prezzemolo fresco	50 grammi
Vino bianco	q.b.
Sale e pepe bianco	q.b.
Worcester sauce	q.b.
Tabasco	q.b.
Riso pilaf	300 grammi

Per tre persone

Esecuzione: fate riscaldare la padella calda, aggiungete l'olio e fate rosolare la cipolla; aggiungete i gamberoni; fateli rosolare e conditeli con worcester, tabasco, sale, pepe bianco. Aggiungete il vino bianco e fate finire di cuocere. Unite il pomodoro concassè. Amalgamate pomodoro e gamberoni e servire con riso *pilaf* in piatti caldi.

Commento: ricetta semplice da eseguire e molto gustosa. Potete anche non utilizzare una delle salse (a scelta tra il tabasco o worcester sauce). In questo modo non altererete il profumo del pesce.

Vino da abbinare: con questo piatto, possiamo anche provare un abbinamento nuovo: Verdicchio di Matelica DOCG spumante.

13

Filetti di sogliola alla lampada

I Secondi piatti

Ingredienti

Filetti di sogliola
Fumetto di pesce
Farina
Burro
Curry
Brandy
Sale e pepe

Dosi

6 pezzi
1 mestolo
180 grammi
70 grammi
q.b.
q.b.
q.b.

Per tre persone

Esecuzione: Preparate i filetti di sogliola leggermente infarinati e predisponete gli altri ingredienti.

Cuocete nel burro i filetti di sogliola e flambate con brandy. Quando sono pronti toglierli dalla padella e metterli in un piatto a caldo.

Nella padella aggiungere un poco di fumetto di pesce, burro e farina, quanto basta per far legare la salsa. Unire un pizzico di curry con sale e pepe quanto basta.

Quando la salsa è pronta aggiungere i filetti preparati in precedenza ed insaporire per breve tempo. Servite in un piatto caldo.

Commento: secondo molto gustoso; ricordatevi prima di preparare del fumetto di pesce ma, in alternativa, se non avete tempo per prepararlo, potete preparare del brodo di pesce (esistono appositi dadi al sapore di pesce).

Vino da abbinare: vino leggermente sapido, bianco e secco. Greco di Tufo DOCG.

14

Scampi alla diavola

I Secondi piatti

Ingredienti

Scampi medi
Cipolla tritata
Curry
Burro
Sale e pepe
Brandy

Dosi

9 pezzi
Una
1 cucchiaino
70 grammi
q.b.
q.b.

Per tre persone

Esecuzione: Mettete nella padella un poco di burro e cipolla, fatela *passire*, aggiungete 1 cucchiaino di curry, una spruzzatina di vino bianco; aggiungere gli scampi tagliati a metà. Condirli con sale e farli soffriggere leggermente. Versate poi su di essi il brandy e fiammeggiarlo.

Commento: secondo di pesce molto semplice da preparare. Ricordatevi che di vino bianco ce ne va pochissimo (perché deve essere flambato dopo con il brandy), anche per non coprire troppo il sapore delicato degli scampi.

Vino da abbinare: vino rosato, ve ne sono diversi, come ad esempio un Golfo del Tigullio DOC ciliegio.

15

Guazzetto del pescatore

I Secondi piatti

Ingredienti

Dosi

Gamberoni sgusciati (lasciare coda e testa)	6 pezzi
Muscoli	600 grammi
Vongole	500 grammi
Pomodori maturi (togliere pelle e buccia)	5 di numero
Scalogno tritato	Uno
Vino bianco secco	q.b.
Olio oliva extravergine	q.b.
Peperoncino	q.b.
Prezzemolo tritato	50 grammi
Pane abbrustolito	6 fette
Aglione	1 spicchio

Per tre persone

Esecuzione: Mettete nella padella olio e scalogno e fate rosolare; aggiungete i gamberoni, muscoli e vongole; girate i gamberoni e bagnate con il vino bianco. Coprite fino a che i muscoli e le vongole non si siano schiusi e fare asciugare per qualche minuto. Servite infine con pane abbrustolito “agliato” in piatti fondi.

Commento: non molto semplice da preparare, ma vi assicuro che è una delle più buone zuppe di pesce mai preparate (anche se non si tratta di una vera e propria zuppa di pesce).

Vino da abbinare: questo tipo di piatto si può abbinare anche ad un vino rosso, poco tannico o un rosato.

16

Gamberetti flambè

I Secondi piatti

Ingredienti

Dosi

Gamberetti sgusciati	300 grammi
Cipolla tritata	Una
Prezzemolo tritato	50 grammi
Riso pilaf	250 grammi
Curry	q.b.
Worcester sauce	q.b.
Olio oliva extravergine	q.b.
Cognac	q.b.
Panna da cucina	q.b.

Per tre persone

Esecuzione: riscaldate la padella con olio e fate imbiondire la cipolla, aggiungete i gamberetti, amalgamarli al fondo, cuocete e condite con sale, pepe, worcester e tabasco quanto basta; flambate con il cognac ed aggiungete curry e panna. Amalgamate il tutto e servire su un piatto caldo, accanto al riso pilaf.

Commento: molto semplice (e veloce) da preparare una volta che avete pronti i gamberetti; se usate quelli scongelati ricordatevi di non lasciarli troppo fuori dal frigo prima di utilizzarli. Potete flambare anche con brandy se non avete il cognac.

Vino da abbinare: vino bianco secco, di media struttura, abbastanza sapido.

17

Filetto di manzo alla diavola

I secondi piatti

Ingredienti

Dosi

Filetto di manzo	4 fette
Panna fresca	50 grammi
Burro	30 grammi
Senape piccante	q.b.
Rosmarino	4 piccoli rametti
Brandy	Un bicchiere
Worcester	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Per tre persone

Esecuzione: per prima cosa legate le fette di filetto con spago da cucina, infilzando poi ogni fetta con un rametto di rosmarino, infilandolo vicino ad un bordo e facendolo uscire da quello opposto. Spalmate poi la carne con la senape piccante.

Fate rosolare i filetti in padella con il burro da entrambe le parti, salate e pepate, bagnando con la panna e la salsa worcester, facendo addensare il composto. Passate i filetti ricoperti con la loro salsa su un piatto caldo. Nello stesso momento, a parte, fate scaldare il brandy in una padella, inclinatela e fiammeggiatelo e non appena si sarà spento, versatelo sulla carne e servite agli ospiti.

Commento: prima ricetta a base di carne (dopo tanto pesce). Anche in questo caso potete utilizzare un altro distillato al posto del brandy, come il cognac.

Vino da abbinare: vino rosso importante, tannico. Taurasi DOCG oppure un classico toscano, come Brunello di Montalcino DOCG.

18

Petti di pollo al cognac

I secondi piatti

Ingredienti

Petti di pollo
Panna fresca
Burro
Scalogno
Rosmarino
Limone
Cognac
Sale e pepe

Dosi

400 grammi
200 grammi
30 grammi
Uno
Un rametto
Uno
q.b.
q.b.

Per quattro persone

Esecuzione: prendete un pelapatate e staccate solo la parte gialla della scorza di limone, tritandola poi finemente. Fate insaporire nel burro lo scalogno tritato con la scorza ed il rosmarino; unite poi i petti di pollo cucinandoli a fiamma vivace per circa 2 minuti. Bagnate con il cognac e fiammeggiate.

Togliete il rametto di rosmarino, salate e pepate.

Mettete da parte il pollo, tenendolo in caldo; staccate poi il fondo di cottura con la panna e fatela addensare. Rimettete nel tegame i petti di pollo, terminate la cottura e servite ben caldo.

Commento: se non vi piace troppo speziato, potete togliere il rametto di rosmarino o usare una manciata di prezzemolo tritato. Così anche per lo scalogno, potete usarne solo metà e non intero.

Vino da abbinare: vino bianco secco, sapido e di buona alcolicità. Grechetto Colli Martani DOC, per esempio.

19

I dessert

Fichi flambè

Ingredienti

Fichi neri
Fichi bianchi
Zucchero
Brandy
Vino bianco
Alcool etilico

Dosi

Numero 4
Numero 4
40 grammi
q.b.
Un bicchiere
Un cucchiaino

Per quattro persone

Esecuzione: per prima cosa sbucciate i fichi e disponeteli a scacchiera su un piatto da portata. Spolverizzateli di zucchero. Nel frattempo mescolate il vino bianco con brandy ed alcool etilico; spruzzate i fichi, infiammateli e portate a tavola, aspettando che la fiamma si spenga da sola.

Commento: ricetta che non ha bisogno ne' di padelle, ne' di lampada. È possibile spolverare di zucchero ancora i fichi mentre questi stanno fiammeggiando per aumentarne l'effetto scenico; lo zucchero infatti alimenterà la fiamma.

Vino da abbinare: vino passito importante, come il Cinqueterre Sciacchetrò.

20

Ananas alla fiamma

I dessert

Ingredienti

Dosi

Ananas	4 fette
Burro	50 grammi
Gelato vaniglia	2 palline
Limone	Uno
Maraschino	Cl.4
Ciliegie	N. 8
Rhum	Cl. 4
Scorze d'arancia	q.b.
Succo d'arancia	Cl. 10
Zucchero	100 grammi

Per due persone

Esecuzione: per prima cosa preparate il burro, il limone, le scorze, il succo di arancia accanto a voi. Il gelato uscirà dalla cucina poco prima dell'utilizzo. Ed ecco l'esecuzione in sei mosse:

1. Fate caramellare lo zucchero;
2. Unite il burro ed amalgamare aiutandosi con il mezzo limone²;
3. Spostate indietro il composto e dalla parte opposta e versate lentamente i succhi;
4. Aggiungete le scorze, il liquore, poi le fette di ananas, e fate cuocere per circa 10 minuti;
5. Durante la cottura girate delicatamente le fette ed unite le ciliege;
6. Quando la frutta è cotta e la salsa è densa, si eliminano le scorze, si flambé con il rhum e servite su piatti caldi con le due palline di gelato e le ciliegie.

² Solitamente si procede in questo modo: si infilza il mezzo limone su una forchetta e lo si muove delicatamente nella padella.

Commento: ricetta che necessita di un po' di attenzione, non semplice da preparare, ma molto gustosa. Volendo potete anche evitare di utilizzare il gelato o sceglierne uno di gusto diverso.

Vino da abbinare: anche qui possiamo abbinare un vino passito bianco, come per esempio il Ramandolo DOCG.

21

Banane alla fiamma

I dessert

Ingredienti

Dosi

Banane	2
Arancia	1
Brandy	40 grammi
Burro	50 grammi
Crema di banane	3 cl.
Limoni	2
Succo di limone	3 cl.
Succo d'arancia	7 cl.
Zollette di zucchero	4

Per tre persone

Preparazione: Tagliate prima di tutto le banane a metà longitudinalmente, poi in quarti, bagnandole con del succo di limone. Strofinare 2 zollette di zucchero sulla buccia d'arancia e 1 su quella di limone. Preparate il burro, i succhi, il limone in un piccolo vassoio accanto alla lampada. Predisponete tutti gli ingredienti sul tavolo di servizio (compresi piatti e posate per clienti).

Esecuzione:

1. Fate caramellare lo zucchero.
 2. Unite il burro e amalgamate aiutandovi con il mezzo limone, poi aggiungete le zollette di zucchero e fatele sciogliere.
 3. Spostate indietro il composto e dalla parte opposta versate lentamente il succo d'arancia.
-

4. Unite la crema di banana (il liquore) e poi i pezzi di banana.
5. Fate cuocere a fuoco vivo per pochi minuti girando le banane una sola volta.
6. Flambate con brandy spolverando dall'alto con dello zucchero, poi ottenere il tipico crepitio.

Commento: ricetta semplice da realizzare, ma dovete fare attenzione ad alcuni particolari: le banane non devono essere troppo mature altrimenti si spappolano subito. Quando le maneggiate nella padella aiutatevi con cucchiaio e forchetta grande, sempre muovendovi con delicatezza e cercando di fare attenzione che i rebbi della forchetta non penetrino nella banana.

Ci sono alcune varianti a questa ricetta, come ad esempio spolverarle (dopo averle fiammeggiate) di scaglie di cioccolato.

Vino da abbinare: vino spumante dolce, come il Moscato dolce Colli Tortonesi.

22

Ventaglio di banane flambè con coriandoli di frutta fresca

I dessert

Ingredienti

Dosi

Banane	N. 2
Succo d'arancia	Cl. 7
Zucchero	Un cucchiaino
Burro	50 grammi
Cointreau	Cl.3
Cannella in polvere	q.b.
Per la decorazione	
Ananas	2 fette
Kiwi	N. 1
Melone	N. 1
Frutto di bosco	50 grammi

Per due persone

Esecuzione: Scaldare la padella, sciogliere burro e zucchero; aggiungete poi le banane con un pizzico di cannella e fate scioppiare. Flambate con Cointreau, aggiungendo, dopo che si è spenta la fiamma, succo d'arancia. Insaporite per qualche istante e disponete nel piatto, a ventaglio. Unite la *brunoise* nel fondo di cottura e lasciate insaporire pochi secondi anch'essa ed unite dall'altra parte del piatto.

Commento: *brunoise* è un termine tecnico di cucina che indica frutta o ortaggi tagliati a piccoli dadi. Prima di procedere con la realizzazione pratica di questa ricetta

dovete tagliare a cubetti la frutta, mischiandola poi. Utilizzare sempre frutta non troppo matura per evitare di spappolarla.

Vino da abbinare: vino passito, Irpinia DOC.

23

Lamponi all'arancia

I dessert

Ingredienti

Arance
Lamponi
Zucchero
Maraschino

Dosi

N. 2
500 grammi
50 grammi
3 cucchiaini

Per due persone

Esecuzione: per prima cosa tagliate le arance con la buccia in senso orizzontale; cospargete separatamente i lamponi e le fette di arancia di zucchero e di maraschino e lasciate riposare per alcune ore. Al momento di servire disponete i frutti su un piatto largo e basso, formando una bordura con le rondelle di arance ed una cupola centrale con i lamponi. Bagnate con un po' di maraschino, incendiate e portate a tavola, aspettando poi che la fiamma si spenga per poter servire.

Commento: piatto semplice da realizzare che non necessita dell'uso della lampada. Anche in questo caso potete aumentare la fiamma spolverando dello zucchero dell'alto; l'effetto scenico ne guadagnerà di sicuro.

Vino da abbinare: Barco Reale di Carmignano DOC, Vin santo amabile.

24

Panettone flambé

I dessert

Ingredienti

Dosi

Panettone	Un panettone da 750 grammi
Marmellata di albicocche	150 grammi
Zucchero	50 grammi
Cacao in polvere	20 grammi
Cedro candito	1
Vanillina	Una bustina
Succo di limone	3 cl.
Alcol etilico	2 cucchiaini
Zollette di zucchero	6

Per otto persone

Esecuzione: per prima cosa tagliate orizzontalmente il panettone a fette alte due centimetri, bagnatele leggermente con acqua. Spalmate poi ogni fetta di marmellata e pochissima panna montata, ricomponendo poi il panettone. Spalmate su tutta la superficie del panettone la panna montata aromatizzata con la vanillina zuccherata. Spolverizzate di cacao, decorate con il cedro tagliato a triangolini. Mettete successivamente al centro le zollette imbevute di liquore (cointreau o cognac) ed alcol e date fuoco. Aspettate che la fiamma si spenga per poter servire.

Commento: anche questo piatto non necessita dell'uso della lampada. Nella ricetta originale era previsto anche l'utilizzo di alcune caramelle o "sassolini" da aggiungere sopra insieme al cedro. Potete sostituire benissimo con i classici frutti canditi.

Vino da abbinare: in questo caso, possiamo abbinare un vino per tradizione, come per esempio il Moscato di Scanzo DOCG.

Curiosità sul panettone

Il Panettone è un tipico dolce milanese, associato alle tradizioni gastronomiche del Natale, che si è ampiamente diffuso in tutta Italia, seppur legato alla città di Milano.

Mentre il panettone lombardo è notoriamente alto, esiste anche una variante piemontese, bassa e larga. Alcune ditte celebri, che si concentrano fra la provincia di Torino e quella di Cuneo, sono Balocco, Maina e Galup (quest'ultima già fornitrice di Casa Savoia, come viene riportato anche sui contenitori).

Vale la pena di menzionare anche il **pangiallo**, meglio conosciuto come **pangiallo romano**: si tratta di un dolce tipico del Lazio, la cui origina risale all'antica Roma e più precisamente durante l'era imperiale. Infatti in quei tempi vi era un'usanza nella quale si distribuivano questi dolci dorati, durante la festa del solstizio d'inverno, in modo da favorire il ritorno del sole.

Il tipico pangiallo romano, ha subito numerose trasformazioni durante i secoli a causa dell'espansione dei confini territoriali e dell'incremento nella comunicazione tra le varie italiane.

Secondo la tradizione il pangiallo veniva ottenuto tramite l'impasto di frutta secca, miele e cedro candito. In seguito si cuoceva e veniva ricoperto da uno strato di pastella d'uovo.

25

Il vino ed il suo abbinamento

Il vino: cos'è e i suoi abbinamenti con le vivande

Il vino è il prodotto della fermentazione del mosto, succo dell'uva. Le uve bianche vengono pressate prima della fermentazione, separando il mosto dalle bucce; le uve rosse sono pressate dopo macerazione e fermentazione. Il vino senza dubbio rimane una delle migliori materie prime per la distillazione, grazie alla sua facilità di fermentare e alla resa in alcool.

Ci sono alcuni criteri da rispettare per scegliere un vino:

- 1) Un vino leggero precede sempre uno pesante e ricco;
- 2) Prima vino secco, poi vino dolce;
- 3) Con chi sceglie un solo vino, ci si regoli in relazione al piatto base; quindi non suggerire mai un vino con qualità troppo spiccate, troppo robusto o troppo debole. Cercate un vino dalle qualità medie.
 - 4) Il bicchiere va riempito solo a poco più della metà.
 - 5) Come regola base i vini bianchi precedono i vini rossi; i vini leggeri, quelli più robusti; i vini giovani, quelli d'annata.
 - 6) I vini leggeri vanno con pietanze delicate e piatti di mezzo;
 - 7) I Vini robusti vanno con carni rosse, selvaggina, cacciagione, ecc.
 - 8) Il vino non deve prevaricare i sapori del cibo, annullandone la caratteristica, bensì deve esaltare e migliorare il gusto.

Vediamo adesso come abbinare vini e vivande. Ecco uno schema molto semplice:

Antipasti: cozze, ostriche, capesante, insalata di mare, crostacei, seppioline, polipi, ecc.

Patè semplici ed in crosta, spume, aspic
Galantine di pollo, tacchino, insalata di pollo
Affettati misti, insaccati (salumi, coppe, bresaola, prosciutti)

Minestre: brodini vegetali, ristretti di manzo naturali

Brodi e minestre con pasta all'uovo, ravioli, tortellini

Minestre asciutte (farinacei in genere, paste e risotti) con sughi leggeri, alla marinara, al burro

Con salse a base di carne, funghi, ragu'

Con salse di cacciagione, ragu di selvaggina

Pesci: fritti, alla griglia, lessi

Al forno, profumati alle erbe, al cartoccio

Brodetto, zuppa di pesce, in umido, salsato

Carne/selvaggina: arrostiti di carni bianche: pollame, coniglio, maiale, vitello, ecc.

Carni rosse e selvaggina: manzo, cinghiale, daino, anatra, ecc.

Formaggi: a pasta molle, dolci

A pasta dura: fermentati, stagionati

Dessert

Vini bianchi, secchi, vivaci, con bouquet aromatico

Vini bianchi, secchi, robusti, di buon anno

Vini bianchi morbidi, non eccessivamente secchi
Vini bianchi, con discreta alcolicità, corposi; vini rosati anche frizzanti, chiaretti, giovani, morbidi

È preferibile evitare qualsiasi tipo di vino

Vini bianchi, secchi, robusti

Vini bianchi leggeri

Vini rosati, rossi leggeri, giovani

Vini rossi generosi, anche invecchiati

Vini bianchi, secchi, di buona alcolicità; anche frizzanti

Vini bianchi asciutti, di corpo, equilibrati e pieni

Vini bianchi asciutti, vini rosati secchi

Vini rossi, morbidi, mediamente corposi

Vini rossi asciutti, di buon corpo, austeri invecchiati

Vini bianchi, armonici, vellutati, fruttati, vini rossi giovani

Delicatamente vinosi, grandi vini rossi, di sapore pieno, corposi, asciutti

Champagne, demi-sec, spumanti con profumo di moscato, di sapore dolce, armonioso. Vini amabili, intensi dell'aroma, di sapore dolce, aromatico. Moscato di sapore dolce, caldi, velutati, di scarsa acidità

Le scuole degli abbinamenti: la scuola francese

I termini da conoscere per un corretto abbinamento dei vini sono tanti, eccone alcuni di facile comprensione.

Abbinamento: l'abbinamento è una vera e propria arte che cerca di equilibrare e armonizzare le sensazioni e i gusti tra il cibo e il vino. L'arte sta nel fatto di far esaltare, dal vino, il sapore di una pietanza, mentre quest'ultima deve restituirgli maggior pregio e compiutezza. Giuseppe Vaccarini, nel suo celebre libro il Manuale degli abbinamenti (Giunti Editore, 2008), elenca alcune grandi scuole di abbinamento, tra cui la scuola francese, definita anche “tradizionale”. Sono 3 i principi fondamentali:

- Il vino preferito per accompagnare il pesce è il vino bianco;
- Il vino d'elezione per la carne è il vino rosso;
- Al dessert si abbina il vino dolce.

Naturalmente essendo questa scuola “tradizionale”, ha subito negli ultimi anni diverse interpretazioni e aggiustamenti. Si sono aggiunti altri parametri, come il luogo in cui vengono prodotti i cibi e di conseguenza i vini abbinati. Oltre alla scuola francese, esistono altre due scuole: quella inglese e quella italiana. Le esamineremo dopo avervi altre gustose ricette.

Le scuole degli abbinamenti: la scuola inglese e la scuola italiana

La scuola inglese, seguita originariamente dai grandi gastronomi dell'Ottocento e del Novecento, è molto pragmatica e mette al primo posto l'assoluta indipendenza per ogni scelta di abbinamento.

La scuola italiana degli abbinamenti eno-gastronomici invece si è sviluppata dagli anni Settanta, grazie al lavoro svolto dai sommelier professionisti che si sono prodigati nell'elaborare metodi che permettessero una valutazione qualitativa e quantitativa delle sensazioni offerte dai vini, fino ad arrivare all'attribuzione di punteggi su schede grafiche.

In Italia viene data ampia importanza ai principi dell'abbinamento moderno. Uno di questi è l'abbinamento per tradizione.

Questo tipo di abbinamento si ispira alla cucina e all'enologia regionale. Il principio è molto semplice: ai piatti locali vengono abbinati vini del luogo. Se nei secoli passati questo abbinamento era quasi un passaggio obbligato (vista la difficoltà di muovere merci, di avere scambi commerciali), oggi invece è un punto di forza poiché permette di far conoscere ai turisti le proprie specialità.

Le scuole degli abbinamenti: l'abbinamento per contrapposizione e concordanza

Diversi sono i metodi di abbinamento tradizionali, dal 1978 invece è stato sviluppato l'abbinamento per contrapposizione e concordanza delle sensazioni.

Il metodo venne proposto dal prof. Pietro Mercadini e seguito da alcuni sommelier professionisti. A differenza dei precedenti, si presenta molto più scientifico.

I principi fondamentali di questo metodo dicono che le caratteristiche del vino siano in contrapposizione con quelle dell'alimento: in questo modo vengono smorzate certe caratteristiche troppo aggressive. Invece quando si parla di concordanza ci si basa sulla necessità di far corrispondere al cibo un'analogia caratteristica. Per esempio i dessert, ricchi di zuccheri, si accompagnano con vini dolci poiché questi ultimi contengono molti zuccheri residui della fermentazione.

I crostacei e il loro abbinamento

Aragoste, astici, gamberi e scampi fanno parte di un'unica grande categoria: quella dei crostacei. La cottura consigliata, come giustamente suggerisce Giuseppe Vaccarini, è la bollitura: in questo modo ne viene preservata la piacevole percezione dolce. I crostacei possono essere anche grigliati, e questo aggiungerà una delicata percezione amarognola. La frittura invece contribuisce a rendere il prodotto particolarmente ricco e gustoso, soprattutto se si aggiungeranno delle salse, conferendogli così una percezione di grassezza.

Tre metodi di cottura e tre tipi di vini diversi: per la bollitura si consigliano vini giovani, bianchi, con profumi tenui e delicati; per la griglia invece sarà possibile scegliere un vino bianco con struttura e alcolicità, infine per la frittura sarà necessario un vino con una marcata acidità e freschezza, e possibilmente frizzante che aiuterà a togliere la percezione di grassezza.

I dolci e gli abbinamenti

Non tutti i dolci sono uguali: vi sono dolci a pasta lievitata, quelli con la frutta e quelli con creme, panna e cioccolato. A differenza degli altri abbinamenti, per i dolci si segue il principio della concordanza delle sensazioni: a una preparazione dolce si deve abbinare un vino dolce.

Per prima cosa si individuano le loro caratteristiche gustative più intense, ovvero la dolcezza e la percezione dolce e, a seconda della preparazione, la grassezza, seguite da una discreta intensità e persistenza della succosità, dell'aromaticità e della speziatura.

I vini adatti per i dolci sono quelli che si ottengono da una vendemmia tardiva, i passiti e i liquorosi, dotati di un tenore alcolico adeguato, discreta morbidezza e soprattutto ricchi di freschezza e sapidità in grado di “concordare” con le sensazioni dei vari tipi di dessert.

Alcuni esempi di abbinamenti con i dolci

Eccovi alcuni esempi di dolci tipici della gastronomia italiana.

Cannoli siciliani: per i cannoli siciliani possiamo scegliere un vino bianco passito dolce dal gusto morbido e avvolgente. Il suo bouquet deve essere aromatico con sentori di frutta a polpa gialla e fiori gialli, frutta secca e uva passa.

Strudel: a questo dolce si abbina bene un vino dolce passito di buona struttura e morbidezza. Il suo bouquet aromatico deve contemplare note di frutta gialla (albicocca, pesca), fiori bianchi e sentori finali di frutta secca.

Torta di mandorle: un vino passito dolce dal gusto equilibrato, fresco e sapido è l'ideale. Il suo bouquet deve avere aromi molto fini dalle note speziate e un fruttato che richiama la confettura dei fichi e l'albicocca secca.

Pastiera napoletana: qui abbiniamo un vino bianco liquoroso dolce in perfetto equilibrio tra contenuta dolcezza e freschezza. Il suo bouquet deve contemplare sentori di confettura di albicocca, miele e frutta secca.

Alcuni termini utilizzati in enogastronomia

Abboccato: questo termine si riferisce ad un vino nel quale si percepisce una leggerissima sensazione di dolcezza.

Ampio: si tratta di un vino nel quale si percepisce una complessità di profumi che partono dai primari sino ad arrivare ai terziari.

Alcolico: un vino nel quale prevale una forte componente pseudocalorica.

Aromatico: questo termine è utilizzato per indicare un vino dove si evidenzia l'aroma delle uve da cui è derivato.

Bouquet: è l'insieme dei profumi e degli aromi di un vino, acquisite durante la fermentazione, l'affinamento e l'invecchiamento.

Caldo: un vino caldo è quello che presenta una sensazione pseudocalorica decisa.

Corpo: si dice un vino "di corpo" quando si ritrova una buona ed equilibrata struttura, in sintonia con la sua tipologia.

I vini passiti

I vini passiti li troviamo nella categoria dei vini speciali, anche se ma sotto l'aspetto grafico e normativo sono considerati vini normali, poiché dopo il processo di vinificazione e prima di essere immessi al consumo, non vengono sottoposti ad ulteriori interventi tecnici o all'aggiunta di altri componenti.

Difatti i vini passiti sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con una differenza però: le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo più o meno lungo di tempo ad un appassimento, cioè ad una riduzione o eliminazione dell'acqua (disidratazione) presente nell'acino.

Grazie a questo procedimento si sottopone l'uva ad una sorta di sovraturazione al fine di elevarne il tenore alcolico e zuccherino.

L'appassimento può essere effettuato in due maniere. La prima tecnica lascia appassire gli acini d'uva direttamente sulla pianta, mediante

- vendemmia tardiva;
- torsione del peduncolo;
- aggressione degli acini da parte della cosiddetta muffa nobile (*botrytis cinerea*).

La seconda tecnica invece lascia appassire i grappoli o gli acini d'uva, dopo essere stati vendemmiati:

- in ambiente aperto su stuoie o graticci, oppure appesi;
- in ambiente chiuso, in appositi locali con particolari condizioni di temperatura e umidità.

Una volta appassite, le uve vengono pressate e vinificate (utilizzando di solito il metodo di vinificazione in bianco) ed il periodo di affinamento può durare anche alcuni anni.

Tra i vini passiti più conosciuti, rammentiamo il Sauternes ed il Tokaj, che sono ottenuti da uve aggredite dalla muffa nobile; lo Sclacchetrà delle Cinque Terre, il Passito di Pantelleria ed i vari Vin Santi che sono ottenuti da uve lasciate appassire sia in ambiente aperto che chiuso.

26

Le decorazioni a tavola

Alcuni consigli ...floreali!

La manipolazione dei fiori³

I fiori vanno manipolati con cura facendo bene attenzione a non prenderli mai vicino alla parte superiore ma circa a metà del gambo, con delicatezza per evitare rotture; appoggiandoli occorre porre attenzione ai fiori aperti il cui sottotesta va appoggiato ad un rialzo. Appena acquistati i fiori dovranno essere liberati dall'involucro che li mantiene e da eventuali fili che li legano, sistemati in un recipiente con abbondante acqua a temperatura ambiente.

L'acqua dei vasi dovrà essere sempre sufficientemente abbondante e cambiata alla sera quando i fiori verranno tolti dal tavolo e riposti in un luogo fresco.

Pulizia dei fiori

Normalmente sia per esigenze di conservazione che estetiche, tutti gli steli con fogliame, spine, germogli, vanno puliti fino al punto massimo di immersione prima di metterli in acqua o di lavarli. Se alcune foglie dovessero venire a contatto con l'acqua del vaso è opportuno eliminarle perchè potrebbero marcire rendendo putrida l'acqua.

Il taglio dei fiori

Tutti i fiori assorbono acqua attraverso gli steli, la cui struttura varia notevolmente da un tipo all'altro.

Gli steli legnosi vanno tagliati *a croce* usando le cesoie, oppure va praticato con il coltello un taglio molto lungo trasversale per poter mettere maggior midollo a contatto con l'acqua.

Altre piante come l'*euphorbia* ed il *papavero* al momento del taglio nello stelo emettono una sostanza lattiginosa che impedisce l'assorbimento dell'acqua, bisogna perciò tagliare lo stelo e cauterizzare in acqua bollente.

³ Tratto da Laboratorio di sala-bar di Prato-Pellegrino-Giubergia-Berutti, Calderini edizioni.

Le *gerbere* necessitano invece di molta luce e di avere i gambi in 11-15 cm di acqua; le *virole* e le *mimose* vanno invece immerse in acqua tiepida.

Riassumendo, per una buona conservazione dei fiori è meglio cambiare quotidianamente l'acqua, rinnovare frequentemente il taglio, riporre in luogo ventilato, lontano da fonti di calore e con un buon grado di umidità.

Si ponga attenzione a non eccedere all'esportazione in modo indiscriminato delle foglie, le quali conferiscono molta eleganza e naturalezza al fiore.

Le decorazioni da tavola e le piante

Le decorazioni che vengono poste sul tavolo hanno una notevole importanza sia sotto un punto di vista estetico che psicologico. Esteticamente fiori e piante dislocate nel locale e sui tavoli costituiscono un piacevole elemento decorativo che dona all'ambiente un'atmosfera più accogliente e rilassante.

Le piante dovranno essere scelte e sistemate in zone ben precise con il consiglio di un esperto che valuterà il tipo di arredamento, l'intensità di luce, la temperatura e l'umidità dell'ambiente, nonché le correnti d'aria e l'eventuale manutenzione delle stesse.

Da evitare le piante finte anche se di buona fattura, che facilitano il lavoro agli addetti ma, ovviamente, non hanno la stessa immagine. Da evidenziare l'esistenza di piante dal verde stabilizzato, che mantengono dopo un trattamento particolare il loro aspetto naturale, che nonostante l'alto costo possono essere indicate per quei posti, nel locale, dove le normali piante avrebbero difficoltà a vivere.

Le decorazioni da tavola possono essere composte da fiori recisi, da piccole composizioni o da piantine fiorite.

In linea generale le composizioni dovranno essere abbinati allo stile ed alla categoria del locale, all'arredamento, alle dimensioni del tavolo, alla tipologia del tovagliato ed ovviamente al tipo di pasta che verrà offerto (banchetto di nozze, battesimo, compleanno, pranzo di affari, ecc.).

Oltre alle regole appena ricordate è importante che i fiori in tavola abbiano dimensioni appropriate (mai più alti di 25-30 cm) così da non limitare la visuale dei commensali, non siano troppo profumati da falsare gli aromi dei cibi e dei vini, abbiano una forma simmetrica abbinata al tavolo (composizione rotonda per un tavolo tondo) e che, laddove vengono utilizzati vasi di cristallo con dei fiori recisi, ne sia sempre controllata la stabilità.

Alcune norme del galateo

Ecco alcune regole del galateo da conoscere per fare bella figura in ogni occasione.

Come assegnare i posti a tavola⁴

Quando si hanno degli ospiti si è sempre in difficoltà nel sistemarli, in casa il compito è assolto dalla *padrona di casa*; al ristorante, il responsabile aiuterà la persona che organizza il pranzo.

La cosa migliore nell'assegnare i posti è quella di predisporre dei biglietti segnaposti che spesso evitano l'imbarazzo da parte degli ospiti, che non sanno dove sedersi.

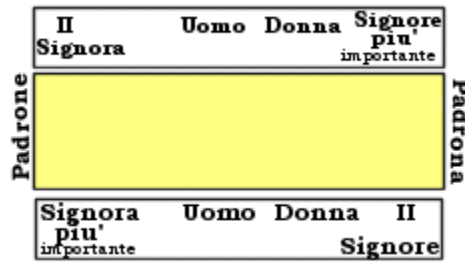
L'assegnazione dei posti non dovrà mai essere fatta a caso, ma si devono seguire regole ben precise, che vanno rispettate:

Se il pranzo è formale, la programmazione sarà rigorosa.

In base alla tipologia del tavolo si dovranno seguire alcune piccole regole:

- 1) Per un tavolo rettangolare, con un numero superiore a dieci, i padroni di casa o coloro che invitano siederanno a capotavola. Nel caso di un pranzo in casa la padrona siederà dalla parte più vicina alla cucina. Alla sua destra avrà il signore di maggiore importanza, alla sinistra il secondo, proseguendo in questo modo ed intervallando sempre un uomo con una donna e badando a dividere le coppie tranne nel caso che vi siano due fidanzati da festeggiare. Il padrone di casa avrà alla sua destra la signora di maggior riguardo, alla sinistra la seconda per importanza e così via...

⁴ Liberamente tratto da Il laboratorio di sala e bar, volume 1 – Calederini editore.



- 2) Quando i commensali sono otto solo uno degli organizzatori sarà seduto a capotavola; la donna per i latini, l'uomo per gli anglosassoni, ed avrà di fronte l'ospite di maggior riguardo dello stesso sesso.
- 3) Se la tavola è troppo lunga e, di conseguenza, i capi tavola siano lontani, i posti d'onore in questo caso saranno al centro del tavolo o di fronte. I festeggiati, gli organizzatori, o i padroni di casa siederanno al centro ed avranno ai loro lati gli ospiti secondo le regole in precedenza citati. Più si andrà verso il fondo del tavolo, più i posti saranno meno importanti.
- 4) Nel caso di un tavolo da quattro, la regola cambia di poco. L'ospite donna si siede alla destra del padrone di casa o dell'uomo che ha formulato l'invito, così da avere il marito alla destra e la padrona di casa di fronte:



5) Se invece un uomo singolo è l'invitato, egli sarà a capotavola con a sinistra la donna della coppia e a destra l'uomo, ovviamente per la donna le posizioni della coppia si invertono. Se invece è il singolo ad invitare, egli sarà sempre a capotavola, ma con la persona di maggior riguardo e del sesso opposto di fronte.

I posti di riguardo a tavola

I posti di riguardo: in genere il criterio di privilegio è la maggiore vicinanza ai padroni di casa o a coloro che hanno invitato, sempre tenendo conto del nostro codice culturale occidentale, che sin dai Romani (e non solo), considera privilegiata la parte destra. In mancanza di *...destra*, quello che si considera il secondo invitato per riguardo viene collocato all'immediata sinistra, per poi riprendere alternativamente la destra per il terzo e così via: fatto salvo il principio che per gli uomini è sommo onore rendere omaggio alla signora che riceve e, viceversa, per le signore trovarsi accanto al padrone di casa.

I posti d'onore:

Per le signore: 1) Destra del padrone di casa; 2) sinistra del padrone di casa

Per i signori: 1) Destra della padrona di casa; 2) sinistra della padrona di casa.

Se c'è un vescovo o un appartenente al clero: occuperà il posto d'onore, alla destra della padrona di casa; verrà servito prima delle signore presenti e sarà stato il primo ad entrare nella sala da pranzo, a fianco della padrona stessa.

Alcuni criteri per la disposizione a tavola:

- Posizione gerarchica
- Parità di condizioni: vale l'età.
- Stranieri: precedenza secondo rango sociale.

Regole per un corretto servizio

- Iniziare a servire partendo dalle signore del tavolo rispettando anzianità e autorità;
- Colui che invita (*anfitrione*) dovrà essere servito per ultimo. Se si tratta di una donna dovrà essere servita dopo tutte le altre donne, e prima degli uomini;
- Cominciare sempre a servire e sbarazzare le persone festeggiate o entrambi, in occasione di banchetti o di pranzi importanti;
- Studiare bene il menu, prima del servizio come pure la composizione delle portate;
- Tutto ciò che si offre, si serve da sinistra (piatti di portata, salsiere, zuccheriere, formaggere).
- I piatti già confezionati sia dalla cucina che dal *gueridon* si servono da destra (piatti puliti, sporchi, bevande);
- I piatti che presentano un monogramma, un emblema, devono essere sistemati sul tavolo con il simbolo in alto, di fronte al cliente;
- Tutte le pietanze calde devono essere servite in piatti caldi; quelle fredde in piatti freddi;
- Gli antipasti vanno serviti su piatti a dessert;
- I farinacei si servono sempre sul piatto piano;
- Le minestre (zuppe) si servono su un piatto fondo che deve sempre poggiare su un piatto piano. Al momento dello sbarazzo, vanno tolti insieme;
- Per le carni ai ferri disporre il coltello a seghetto;
- Per il servizio del pesce, occorrono le posate a pesce;
- Nessun contorno va servito nello stesso piatto con il pesce. Fanno eccezione le pomme-nature;
- I brodi naturali e le vellutine vanno servite nelle apposite tazze a consommè con sottotazza e piatti a dessert: i due separati da un frangino affinché non scivolino, accompagnati da un cucchiaino a dessert;
- Insalate, formaggi, frutta vanno serviti su piatti a dessert;

- Il gelato si presenta al cliente nell'apposita coppa con paletta a gelato;
- Per le crostate o dolci o paste dure, occorrono coltello e forchetta a dessert;
- Per la frutta secca, lo schiaccianoci;
- Per la macedonia, cucchiaio e forchetta a dessert;
- Le pietanze vanno servite nella parte centrale del piatto. I contorni nella parte alta del piatto;
- Non toccare niente di commestibile con le dita;
- Raccogliere subito gli oggetti caduti a terra, sostituendoli immediatamente;
- Passare sempre la superficie sottostante dei piatti sia di quelli di portata che non, prima di portarli in tavola;
- Dopo i formaggi e prima dei dolci e della frutta, la tavola deve essere sbarazzata del salino, dei pezzi di pane rimasti e tutto ciò che può ingombrare,
- Tutte le bevande vanno servite da destra. Trattandosi di vini aver cura che mentre si servono il cliente possa vedere l'etichetta;
- Non usare come tavoli di servizio, i tavoli destinati ai clienti;
- Mettere i posacenere sulla tavola dei clienti; se necessario sostituirli quando occorre;
- Nel servizio con il *guéridon* evitare di tagliare sul piatto di portata, ma utilizzare un piatto o un tagliere, senza mai voltare le spalle al cliente;
- Evitare di sovraccaricare di cibo i piatti;
- Se vogliamo effettuare un ripasso aspettare che il cliente abbia finito di mangiare tenendo in caldo il piatto di portata;
- Riportare al passe della cucina tutte le portate non interamente servite;
- Restare sempre nel proprio rango e lavorare in silenzio.

I libri consultati

Bibliografia

Per completare questo libro, oltre all'esperienza abbiamo consultato numerosi libri di cui è opportuno citarli per le preziose informazioni.

Alcune ricette di cucina flambé (così come le informazioni generali) sono tratte da **La cucina Flambé di** Paola Sala, De Vecchi editore. È un testo che potete trovare nelle librerie *remainders* (su internet provate da www.gullivertown.it); alcuni accorgimenti sulle ricette sono state suggerite dallo chef Carmine Correale, insegnante presso l'Istituto Alberghiero “Manlio Rossi-Doria” di Avellino.

Per il galateo è stato consultato **Laboratorio di sala e bar**, volume 1, di M.Prato, S. Pellegrino, E. Giubergia, M. Berutti, Calderini Edizioni (www.edagricole.it); oltre a questo libro, esiste anche **Il galateo delle cerimonie**, Orsa Maggiore editrice, reperibile sempre presso qualche libreria *remainders*.

Per l'accostamento vino cibi, ottimo l'aiuto del testo **Esercitazioni pratiche di sala e bar**, di J.Varriale, Markes editore, nonché **Manuale degli abbinamenti** di Giuseppe Vaccarini (Giunti editore). E' consigliata comunque la partecipazione al corso di 3 Livello AIS (Associazione Italiana Sommeliers, dove tutti questi argomenti vengono trattati in maniera molto approfondita: www.sommelier.it)

Generalmente tutti i testi di scuola alberghiera sono ottimi per l'uso. Hanno un prezzo che si aggira intorno ai 20 Euro e sono molto completi sul servizio della ristorazione.

Oltre ai citati, da consigliare anche:

Restaurant e bar manager plus di Antonio Faracca, Le monnier editore.

30

La Federazione Italiana Barman

Cos'è la Federazione Italiana Barman

L'amore per la professione di barman e la voglia di trasmetterlo agli altri fa nascere la **Federazione Italiana Barman**. Tre amici **Massimo Speroni, Losavio Tommaso e Moschetti Andrea**, nel settembre del 2001, fanno germogliare in loro l'idea di questa associazione che oggi è diventata realtà. La **F.I.B.** attraverso i corsi di formazione professionale vuole plasmare nuovi barman che racchiudono la classe e la competenza dei grandi barman del passato e la dinamicità dei tempi d'oggi.

La speranza dei soci fondatori è che questa associazione possa essere sempre una tavola rotonda, a cui si siederanno in maniera paritaria tutti i soci, anche quando la nostra giovane associazione conterà migliaia di iscritti.

La Fib da allora ad oggi è cresciuta, conta 2500 iscritti e cerca di portare avanti gli obiettivi che vennero individuati alla costituzione.

Tra gli argomenti promossi nel corso di II Livello di Barman vi è anche la cucina flambé: da qui il supporto a questo e-book.

Sito web: www.fib.cc

