

euro 10,00 (in Italia) - P.I. 01.09.2022

# about BMW



bimestrale indipendente di riflessioni (quasi) monotematiche

volume #51 novembre/dicembre 2022

about

Sapori  a colori

FOOD

di Gianluca Lucky Croci



# FILETTO DI FASSONA AFFUMICATO E I COLORI D'AUTUNNO



**Cuoco per pochi, usa l'arte del colore per creare.** Segue gli spunti della cromia, degli aromi, dell'accostamento con un senso compiuto. Ama scovare il nuovo partendo dalla tradizione: comincia ogni nuova ricetta da un ingrediente, per poi costruirvi attorno un racconto.



I colori e le sfumature dell'autunno sono l'ispirazione per questo piatto che ha come protagonista un succoso filetto di Fassona piemontese di 18 mesi, affumicato con i legnetti che ho raccolto in giardino. Un croccante tappeto di crauto rosso fa da base mentre attorno ecco il giallo caldo, il beige e il borgogna di una purea di zucca, una purea di funghi e melanzane e qualche goccia di ristretto al Barbaresco. E poi il tempo, ecco quello che manca e che occorre trovare per un risultato che soddisfi il palato, gli occhi, il naso e quel sano desiderio di successo.



## NEL BICCHIERE di Corrado Mapelli

Oltre al resto, c'è che un rosso debba sorprendere: da abbinare ai colori di questo piatto c'è il color granato dai leggeri riflessi aranciati del Barbaresco Martinenga, anno 2018. Sentori fruttati e fioriti e poi una freschezza mentolata sul finale: quello che non ti aspetti.

## PREPARAZIONE DELLA CARNE

Rimaniamo in Italia, in Piemonte. Optiamo per il filetto di Fassona, ineguagliabile per tenerezza e gusto. Spolvera il filetto con un trito di erbe senza dimenticarti il timo al limone, avvolgilo in una pellicola e lascialo riposare un'ora. Porta a temperatura una padella e cicatrizzalo sui 4 lati: niente olio. Ora, spazio alla creatività: ti servono due pentole della stessa dimensione, un paraschizzi da cucina e 8 legnetti presi dal giardino e di questi 5 immergili in acqua e zucchero. Incendia i legnetti più grossi e posizionali sul fondo della pentola affiancandovi i più piccoli: sistema il paraschizzi e poi il filetto e con la seconda pentola, girata a rovescio, copri e lascia affumicare la carne per 20 minuti. Ora inforna a 250° fino al raggiungimento dei 62 gradi interni (devi avere a disposizione un termometro per alimenti). A cottura terminata, lascia riposare per 10 minuti.

## I COLORI

La zucca è il tuo giallo. Puoi scegliere la mini Kawaii lady di circa 400 grammi, perfetta per questa preparazione. Infornala intera a 200° per 40 minuti, mondana e con la polpa morbida crea una purea aggiungendo un filo di olio e pochissimo sale. Ora passiamo ai colori della terra: sbuccia le melanzane,

tenendo da parte le bucce e poi cuoci la polpa nel microonde per 15 minuti. Pulisci e poi trifola una manciata abbondante di funghi champignon, con olio e sale. Frulla i funghi e le melanzane e metti da parte. Sempre con la stessa padella cuoci a fuoco vivace 150 grammi di crauto rosso, con un filo di olio e sale: assicurandoti che rimangano croccanti. Versa in un pentolino, con zucchero e pochissimo olio, un bicchiere abbondante di Barbaresco e fanne un ristretto lasciandolo sul fuoco il tempo che si rapprenda. Salta in padella le bucce viola di melanzana con un filo di olio e poco sale.

## IMPIATTAMENTO

Ti consiglio un piatto da portata nero. Taglia il filetto in due pezzi, in senso verticale: il coltello è perpendicolare alle fibre del filetto e taglia fette di circa 2 centimetri di spessore. Posiziona al centro del piatto il crauto porpora e sormonta con due fette di Fassona colorate di rosso tramonto. Crea un sole con il giallo ocra della purea di zucca, poi una collinetta color terra con la purea di champignon e melanzana e decora con le bucce di melanzana. Con un cucchiaino prendi una porzione di ristretto di Barbaresco e contorna di rosso rubino la Fassona. Spolvera con un verdissimo timo al limone e ... buon appetito!