RACCONTI DI CUCINA

February 4, 2022 - Issue 5, Page 80

REACH: 206156 - MIV: €1.5K - Page occupation: 0.06

Italy

Sette IT

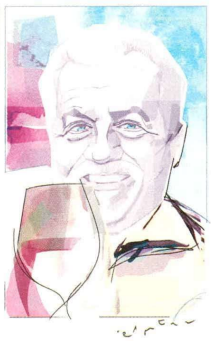
CASCINA LA PERTICA

DAI TONDINI A SOCRATE CON IL GROPPELLO BIO

Un rosso autoctono del Garda

Ruggero Brunori dell'azienda Sincette è un bresciano multiforme. Occhi azzurri e sorriso da italiano in gita, presenta in allegria il Groppello 2020, rosso autoctono del Garda che ha conquistato i 3 bicchieri del Gambero rosso. «Tutto biodinamico, rigeneriamo i suoli», proclama esibendo il bollino Demeter, la sua è la prima cantina ad aver ottenuto la certificazione steineriana. L'anima verde convive con la tempra di una famiglia di capitani d'industria. Ruggero **è l'ad di Ferriera Valsabbia, a Odolo, 600 dipendenti pronti a sfornare ogni anno un milione di tonnellate di tondini per il cemento armato.** Quando ha capito che dare lavoro ai paesani non è il solo modo per far crescere la comunità, ha chiamato Jacques Mell, pioniere francese dell'agricoltura biodinamica.

MAX RAMEZZANA

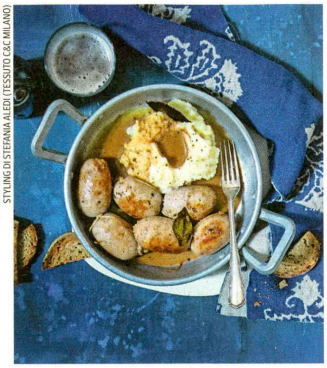


Era il 1999, nella Cascina la Pertica acquistata vent'anni prima dal padre Giovanni Battista, **Brunori iniziò ad allevare tori: ma con i mangimi naturali restavano snelli, quindi fuori mercato.** Grazie all'incontro col compianto costruttore di vini Giorgio Grai, iniziò un nuovo corso enologico nel vigneto di Polpenazze del Garda, nel cuore della Vatènesi.

Prima l'enologo Franco Bernabei e ora la solida esperienza di Luca D'Attoma, hanno elevato i vini. A partire da **Le Zalte, un taglio bordolese. Una gamma di 40 mila bottiglie da 11 ettari.** Che il multiforme e concreto Brunori descrive citando Socrate: «Se beviamo con temperanza e in piccoli sorsi il vino stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino».

SALSICCE ALLA BIRRA CON PUREA DI SEDANO RAPA

FOTO DI LAURA SPINELLI / FOOD STYLING DI ALESSANDRA AVALLONE STYLING DI STEFANIA ALEDI / TESSUTO C&C MILANO



INGREDIENTI
8 salsicce, 2 foglie di alloro, 1 sedano rapa grande, 1 bottiglia di birra rossa, 1/2 dl di panna fresca, il succo di 1 limone, 40 g di burro, olio extra vergine di oliva, sale, pepe

LASCIAMO L'INVERNO SCEGLIENDO UNA CENA DAL GUSTO DECISO

Con un ingrediente che sostituisce le patate

Che grande sorpresa è il sedano rapa. Provatelo almeno una volta nella vita e non ve ne pentirete. **Depurativo, leggero, si presta ad essere trasformato in molte cose come sostituto delle patate.** Nella ricetta che vi propongo oggi gli affidiamo il compito di "alleggerire" le salsicce.

Sbucciate dunque il sedano rapa, tagliatelo a fette spesse, quindi a dadi che immergerete in acqua acidulata con il succo di limone. Portate a ebollizione in acqua salata, scolate e lessate 15 minuti. Scolate conservando una parte della sua acqua di cottura. Tritate il sedano rapa aggiungendo l'acqua di cottura necessaria a renderlo cremoso. Trasferitelo in una casseruola con il burro e mescolate fino a incorporarlo nella purea, regolate di sale e di pepe.

Nel frattempo bucherellate il budello delle salsicce, cuocetele in padella con 1 cucchiaio di olio evo girandole più volte, aggiungete l'alloro e sfumate con 1/3 della birra. Quando le salsicce sono cotte (10 minuti) trasferitele in un piatto, versate la birra rimasta nel fondo di cottura, fate ridurre della metà, aggiungete la panna, pepate, rimettete le salsicce in padella e fate addensare la salsa ancora per qualche minuti. **Servitele subito accompagnate dalla purea di sedano rapa.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

STYLISTS: Alessandra Avallone, Stefania Aledi, Angela Frenda

PHOTO: Laura Spinelli

CATEGORY: Fabric