



CUCINA **LE PIETRE MILIARI DE LA FORNACE**

Reale di manzo cbt con spuma al Montebore



La materia prima. Il Reale di manzo. E' un taglio di carne ricavato dall'anteriore dell'animale, la parte di muscolatura vicina al collo. Un po' dimenticato nella ristorazione contemporanea ma noi alla Fornace abbiamo scelto di farne il nostro piatto più emblematico, quello del Buon Ricordo, perché l'utilizzo di questo taglio "minore" è perfettamente in linea con la nostra visione del cibo e di una cucina che per rispettare la natura deve essere capace di valorizzare tutte le parti dell'animale che è stato sacrificato per diventare cibo, riducendo al minimo gli scarti. Cotto nel modo giusto, sotto la guida di mani esperte, il reale di scottona rende un risultato straordinario in termini di gusto, aromi e morbidezza.

La materia prima. Il formaggio Montebore.

Può sembrare paradossale proporre tecniche di cottura così prolungate proprio in un ristorante che fa della lotta agli sprechi uno dei suoi punti di maggiore forza ma in realtà è vero proprio il contrario: una cottura CBT è meno dispendiosa energeticamente rispetto all'utilizzo dello stesso forno durante un qualsiasi servizio.

L'esecuzione della ricetta

Terminata la cottura scoliamo dal sacchetto il liquido di cottura creato dal burro, dal condimento e dal grasso naturale della carne. Mettiamo il tutto in una pentola e vi aggiungiamo la nostra laccatura fatta da una riduzione di piedini di maialino, ossa e verdure ottenuta da una cottura di diversi giorni. Il risultato è una salsa densa quasi solida dal sapore intenso che esalta la carne. Il pezzo di carne nel frattempo viene prima rosolato pochi minuti nel forno e poi immerso nella salsa. E' a questo punto che l'insieme diventa "mostoso" per usare un aggettivo caro a Gualtiero Marchesi, ovvero pizzica le labbra e permane sulle pareti del palato. La sapidità di questo piatto è tale che non c'è assolutamente necessità di usare il sale.

Il risultato è un piatto perfetto nel suo equilibrio di sapore, consistenza, valore nutrizionale e leggerezza "un risultato che – secondo chef Marconi – può essere raggiunto solo attraverso una combinazione di tanta esperienza, studio, anni di gavetta in tante cucine diverse, meglio ancora in paesi diversi.

Con questo piatto chef Marconi celebra a modo suo la ricorrenza dei 500 anni dalla morte di Leonardo Da Vinci (15019-2019). Il Genio era anche un buongustaio e quando gli fu dato l'incarico (wedding planner ante litteram) di sovrintendere all'organizzazione della cerimonia di nozze tra Gian Galeazzo Sforza e Isabella di Aragona (Tortona, 23 gennaio 1489) inserì nel menù del pranzo nuziale uno sconosciuto formaggio locale, quasi ad anticipare la moda odierna del chilometro zero, il Montebore. Di questo formaggio dalla strana forma a torre concentrica ne era praticamente scomparso il ricordo fino al momento in cui – verso la fine degli anni '90 – un manipolo di visionari ne recuperò la ricetta e iniziò a produrlo nuovamente. Pochi anni dopo un altro visionario di nome Vincenzo Marconi ebbe l'idea di recuperare questo sapore perduto facendone il simbolo di uno dei suoi piatti più iconici.

La tecnica di cottura (cbt). Con l'utilizzo della CBT non abbiamo inventato nulla ma semplicemente ripreso un'antica tradizione, quella della cottura alla brace sulla cucina economica. Una cottura che doveva essere dolce, costante e prolungata nel tempo proprio perché i tagli di carne che venivano utilizzati erano quelli meno 'nobili' tipici della cucina povera delle case contadine. Il risultato però era straordinario come morbidezza e intensità di sapore. Lo stesso risultato che oggi si raggiunge grazie alla tecnica della Cottura a Bassa Temperatura. I tempi sono lunghissimi. "Se facciamo un cosciotto di maialino, di quelli piccoli da 2 chili e mezzo -racconta chef Marconi-, ci vogliono almeno 12 ore. Se cuciniamo il reale di manzo una volta preparato in tranci da un chilo siamo sulle 9 ore di cottura a una temperatura costante tra i 68 e i 72 gradi, dipende molto da come viene tagliato il pezzo".

"Per realizzare una ricetta non basta aprire il libro e seguire le istruzioni. Non si tratta solo di quantità e tempi di cottura, quello che conta è la tua sensibilità. E poi c'è un ingrediente x, quel qualcosa che ci deve essere in tutti i piatti che fai che è l'amore".

In tavola

Il "Reale di manzo CBT con spuma di patate al Montebore" viene portato in tavola abbinato ad una spuma sifonata di patate e formaggio Montebore, ideale per accompagnare e addolcire la salsa che ricopre il pezzo di carne che risulta in bocca quasi friabile per effetto della lunga cottura. Un piccolo assaggio di formaggio Montebore in purezza accompagna il tutto.

Anche in questo caso come in genere in molti piatti di Vincenzo Marconi "l'esecuzione" da parte del commensale è libera: può scegliere se costruire dei bocconi che associano in maniera sinfonica i diversi sapori, oppure godere i singoli assoli di gusto in purezza. Pochi anni dopo un altro visionario di nome Vincenzo Marconi ebbe l'idea di recuperare questo sapore perduto facendone il simbolo di uno dei suoi piatti più iconici.