

Carne, dai macellai tre ricette con quel tocco un più

Alcune idee proposte dal Gruppo Ascom durante la dimostrazione alla Fiera di Sant'Alessandro



La professionalità dei macellai nel selezionare i capi e lavorare le carni e i consigli di uno chef per qualche tocco in più: sono stati gli ingredienti dell'[iniziativa realizzata dal gruppo Macellai dell'Ascom di Bergamo alla Fiera di Sant'Alessandro](#), il tradizionale appuntamento cittadino con l'agricoltura e il mondo contadino.

Spesso infatti le "abilità" culinarie si fermano alla fettina e a qualche spezzatino. La buona riuscita di un piatto di carne, invece, comincia dalla carne stessa e materia prima di qualità, giusto taglio e cottura rispettosa possono regalare grandi soddisfazioni. Non a caso i macellai sono stati affiancati da uno chef, il giovane [Daniele Cortesi](#), 28 anni, titolare del ristorante La Follia a Gazzaniga, che ha suggerito ricette per ogni tipologia e taglio di carne, da quelle più tradizionali a quelle più creative.

Al lavoro, coordinati dal presidente di categoria Ettore Coffetti, Luciano Pandolfi di Cologno al Serio, Elio e Nicola Cazzaniga di Canonica d'Adda, impegnati su un posteriore di vitello, un anteriore di manzo e sul maiale, mentre Daniele Cortesi, 28 anni, chef titolare del ristorante La Follia a Gazzaniga, ha suggerito ricette per ogni tipologia e taglio di carne. Ve ne proponiamo una selezione.

Carpaccio di magatello fresco, funghi champignon, melograno e pecorino

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di carpaccio fresco di magatello
- 200g di funghi champignon freschi
- 1 melograno
- 1 spicchio di pecorino romano
- olio extravergine di oliva per condire
- 1 limone
- sale e pepe

Procedimento

Tagliare con l'affettatrice il carpaccio e posizionare le fette sul piatto di portata. Sgranare il melograno e tenere da parte. Fare delle scaglie di pecorino romano con il pelapatate. Pulire gli champignon dalla terra, tagliarli e condirli con in filo di olio e una spruzzata di limone per non farli annerire.

Comporre il patto salando e pepando la carne, disporre i funghi a ventaglio, cospargere qua e là qualche chicco di melograno e delle scaglie di pecorino.

Carrè di maiale laccato al miele con prugne e finferli

Ingredienti per 4 persone

- 1 carrè da 800 g di maiale
- 6 prugne settembrine
- 200 g di finferli
- 2 cucchiari di miele millefiori
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 noce di burro
- aromi (rosmarino, timo, maggiorana)

- olio extravergine di oliva
- sale e pepe q.b.

Procedimento

Rifilare il carrè dal tessuto connettivo e con un foglio di carta alluminio coprire le costole per non farle annerire nella cottura. In una casseruola in ferro rosolare con l'olio a fuoco alto il carrè in modo che si formi una crosticina, chiudere i pori e non far uscire i succhi della carne. Spennellare la carne con il miele, salare e pepare. Sfumare con un bicchiere di vino bianco e infornare a 140° per circa 2 ore.

A parte tritare velocemente con una noce di burro i finferli con lo spicchio d'aglio, gli aromi e le prugne, private del nocciolo e tagliate a cubetti.

Una volta cotto, fare riposare il carrè per circa 30 minuti. Scaloppare la carne tra una costola e l'altra per creare una bella fetta. Servire con la salsa di finferli e prugne, aggiungendo anche l'intingolo di cottura.

Stufato di fusello al cioccolato con polenta bianca morbida

Ingredienti per 4 persone

- 800 g fusello di spalla di manzo
- 400 g di farina per polenta bianca
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 2 cubetti di cioccolato fondente
- sedano, carota, cipolla, aglio
- aromi (rosmarino, salvia, alloro)
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- chiodi di garofano, bacche di ginepro
- vino rosso

Procedimento

Rifilare il fusello dal tessuto connettivo e ricavarne dei cubetti. Marinare la carne nel vino con sedano, carota e cipolla tagliati a pezzetti e gli aromi. Lasciar marinare per 24 ore. Scolare la carne e le verdure dalla marinatura. A parte preparare altre verdure per il soffritto, appassirle con l'olio, rosolare la carne, infine sfumare con il vino e le verdure della marinatura. Cuocere circa 3 ore a fuoco molto lento.

Alla fine della cottura aggiungere il cacao amaro e il cioccolato. Lasciar fondere a fuoco spento e servire.

Per la polenta seguire il classico procedimento di preparazione, lasciandola molto morbida.