



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Isidoro Consolini

bicchieri da gustare

BIBLIOTHECA CULINARIA





Pochi sapori, ma intensi

Nelle ricette che trovate nelle prossime pagine il bicchiere è impiegato per offrire pochi e selezionati bocconcini. Questi, in un certo senso, devono dichiararsi subito svegliando le papille gustative con sapori decisi, proprio perché la porzione è ridotta. Attenzione, però, i sapori intensi non devono essere confusi con quelli complessi. Nel bicchiere, infatti, vige la regola *Less is more*: è preferibile utilizzare pochi ingredienti e puntare su contrasti di colori, consistenze o temperature per rendere più interessante l'esperienza. Perché non partire, ad esempio, dalle classiche combinazioni di sapori del proprio territorio? Sono componenti basilari perfette per costruire bicchieri interessanti. Persino il classico "prosciutto e melone" risulta più intrigante se ripensato per la presentazione nel bicchiere.

Occhio al cucchiaino!

Nulla è più frustrante che trovarsi nell'impossibilità di raccogliere l'ultimo bocconcino delizioso. Essendoci così concentrati sulla scelta del bicchiere, è facile dimenticare che anche la posata ab-

binata deve essere in sintonia. Insomma, non si risolve tutto con i cucchiaini da caffè. Bicchierini alti e stretti esigono cucchiaini dal manico lungo; quelli dal fondo bombato fanno a pugni con i cucchiaini a forma di paletta. Anche il materiale è importante: il gusto del caviale o del tuorlo d'uovo può essere compromesso dalle posate in metallo. Se questi ingredienti sono presenti, è meglio utilizzare la posata in corno, in madreperla o addirittura in acrilico per evitare sgradevoli sorprese.

La trasparenza esige la perfezione

È essenziale attrezzarsi correttamente per riempire i bicchieri in modo uniforme e senza sbavature. La tasca da pasticciere e il sifone si riveleranno grandi alleati per versare creme, mousse o spume nel bicchiere senza sporcarne le pareti. Chi lavora con i "grandi numeri" troverà utile anche l'imbuto a colare. Dotato di un meccanismo a pistone, permette di regolare facilmente il flusso del composto e anche di rimescolare il contenuto durante l'uso. Guarnizioni finali possono essere aggiunte con il cucchiaino o con le pinzette. In ogni caso, è utile ricordare che il contenuto dei

Zuppa di gamberi e ombrina con melone

Per 4 persone

Preparazione:

40 minuti

Marinatura:

30 minuti

500 g di filetto di ombrina
4 code di gamberi, privati del carapace e del filo intestinale
4 fette di melone
20 g di panna fresca liquida
1 cucchiaino di Wasabi in polvere o in pasta
20 mandorle spellate
10 g di caviale di salmone
120 ml di brodo di pesce
Sale

Marinatura

60 g di zucchero semolato
60 g di zucchero di canna
160 g di sale grosso
4-5 granelli di pepe
Olio extravergine di oliva
2-3 foglie di limone

Preparare la marinatura mescolando i due tipi di zucchero con il sale e i granelli di pepe schiacciati. Cospargere i filetti di ombrina con la miscela e lasciarli marinare in un luogo fresco per circa 30 minuti.

Trascorso questo tempo, sciacquare e asciugare i filetti di pesce, stenderli in una terrina di vetro o ceramica, irrorarli con olio extravergine di oliva e cospargere con le foglie di limone spezzettate.

Con l'aiuto dell'apposito scavino, ricavare dalla polpa di melone delle sfere. Montare leggermente la panna con un pizzico di sale e di Wasabi. Tagliare i filetti di ombrina a piccoli tranci.

Per ciascun commensale preparare una fondina riscaldata e disporre in modo armonioso i piccoli tranci di pesce marinati, le code di gamberi, le mandorle, il caviale, i ciuffetti di germogli e qualche cucchiaiata di panna.

Al momento di servire, versare il brodo di pesce caldo.



Piccolo dessert di viole e tarassaco

Per 4 persone

Preparazione:

45 minuti

Spuma di viole

150 g di latte intero

5 g di viole fresche

Caramelle alla violetta

4 tuorli

50 g di zucchero semolato

4 g di gelatina

250 g di panna liquida

Gelatina al tarassaco

200 g di miele di tarassaco

300 g di acqua

3 g di agar agar

Guarnizione

Viole fresche

Spuma di viole

Portare a ebollizione il latte, aggiungere la gelatina (precedentemente ammorbidita e strizzata), le viole e le caramelle alla violetta. Lasciare in infusione per qualche minuto e, successivamente, versare sopra i tuorli montati con lo zucchero.

Lasciare raffreddare la crema, filtrarla e aggiungere la panna fresca. Trasferire nel sifone e caricarlo di due cartucce.

Gelatina al tarassaco

Portare a ebollizione tutti gli ingredienti e, quando il composto si sarà addensato, frullare con un piccolo frullatore a immersione.

Riempire i bicchierini per metà con la gelatina di tarassaco, coprire con la spuma di viole e guarnire con qualche viola fresca.



bicchieri da gustare

La cucina trasforma, prende in prestito, rimescola e reinventa se stessa in continuazione. Anche le stoviglie che contengono ed esaltano il commestibile si evolvono e si plasmano in risposta a questi cambiamenti. Poche si sono rivalutate quanto il "comune" bicchiere, che dall'inizio degli anni Novanta ha fatto un vero e proprio salto dal bordo del piatto al suo centro, da semplice contenitore per bevande a scrigno per il cibo. Più di un trasloco, quindi... Questo movimento trasversale a favore della trasparenza segnala un cambiamento nel nostro modo di vedere il cibo, di intendere la porzione e anche di declinare un pasto.

Attraverso 28 ricette, Isidoro Consolini dimostra la grande versatilità della presentazione nel bicchiere, con proposte che possono giocare ruoli ben diversi, come antipasto, stuzzichino, primo, intermezzo, dessert o componente di un menu degustazione; offre consigli per scegliere il bicchiere giusto e riempirlo senza sbavature; ci ricorda che il mondo del vino ha qualche consiglio da darci e non dimentica il cucchiaino. Infine, arriva addirittura a capovolgere il bicchiere, dimostrando ancora una volta che le regole sono fatte per essere infrante... dai più creativi!

Chef patron del Ristorante Viola di Torri del Benaco (VR), Isidoro **Consolini** propone una cucina creativa che attinge ai tanti ottimi prodotti del Lago di Garda e del Monte Baldo. Per Bibliotheca Culinaria ha scritto anche *Olio: forme e aromi*.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-72-2



9 788895 056722