

# Cristina Bowerman - Risotto, burro, alici, bresaola e arancia

Da questo numero l'Industria delle Carni e dei Salumi si arricchisce di una nuova rubrica, con tante appetitose ricette a base dei salumi italiani.

Un'idea dell'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani realizzata in collaborazione con l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto. Dieci ingredienti per dieci ricette, messe a punto da dieci Ambasciatori del Gusto, un progetto con il principale intento di fare interpretare i nostri prodotti in modo gourmet e trasmettere a tutti i consumatori una nuova chiave di lettura, accessibile, fresca, originale e condividere la possibilità di realizzare tutte le preparazioni nelle proprie cucine. Abbiamo affidato ad abili professionisti i nostri migliori salumi, sfidandoli a realizzare i piatti della tradizione italiana attraverso interpretazioni moderne e gustose. Un omaggio al nostro Paese, ai territori in cui abili produttori hanno dato vita al nostro patrimonio agroalimentare, amato in tutto il mondo. Valorizzare la cultura agroalimentare ed enogastronomica italiana è un compito arduo ed una sfida avvincente; lo facciamo giorno dopo giorno, nella convinzione che sia utile e necessario per ogni consumatore avere tutte le informazioni per orientarsi nella scelta del prodotto migliore. L'identità culturale della ricca tradizione alimentare italiana rende i salumi protagonisti di un esperimento straordinario, che valorizza i preziosi ingredienti per creare un legame unico tra i veri sapori, le emozioni e le persone.

## Biografia

Nata a Cerignola, **Cristina Bowerman** si trasferisce in



California nel 1992 con una Laurea in legge e tanta voglia di esplorare nuovi orizzonti. Si avvicina con grande curiosità alla cucina, e consegue una seconda laurea in arti culinarie. Tornata in Italia nel 2004, diventa presto chef del ristorante Glass Hostaria di Roma, che consegue la stella Michelin nel 2010. Nel tempo il suo talento esplose fino a farne una delle protagoniste più autorevoli e riconosciute della cucina del Bel Paese.

## Il mio pensiero

"Cucinare per qualcuno significa offrirgli un'esperienza più lontana possibile dai luoghi comuni. Non ci sono regole, non ci sono divieti, sono giochi senza frontiere".

## LA RICETTA

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 140 gr di riso italiano *carabinieri riserva*
- 500 gr di brodo di pollo
- La scorza grattugiata di 1/6 di arancia
- 4 fette di Bresaola + quella necessaria per la decorazione
- 2 cucchiaini di alici in crema
- Burro q.b.
- 2 cucchiaini di succo di zenzero
- Pecorino romano qb
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/4 di una cipolla bianca

## PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Il piatto che vi propongo è una variante del classico risotto burro e alici, un primo semplice ma buonissimo, a cui ho voluto aggiungere l'aroma dell'arancia e il gusto delicato della bresaola, due prodotti d'eccellenza del nostro territorio.

Ho cercato di sperimentare con le materie prime per creare un gioco inedito di contrasti, in cui la freschezza aromatica e l'acidità dell'arancia vanno a contrastare e ad alleggerire la sapidità degli altri due ingredienti principali.



## Preparazione:

- Tostiamo il riso in una casseruola a fuoco medio. Quindi aggiungiamo un filo di olio, le alici e poi il trito di cipolla bianca.
- Quando la cipolla sarà morbida e traslucida sfumiamo con il vino e aggiungiamo man mano il brodo di gallina per portare a cottura.
- A metà cottura unite due fette di bresaola tagliate à la julienne.
- A cottura ultimata mantechiamo con burro, pecorino e scorza d'arancia.
- Impiattiamo e decoriamo il piatto con le restanti fettine di bresaola, le alici e, per finire, bagniamo con qualche cucchiaino di succo di zenzero.

Guarda la video ricetta su [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)



# La grammatica del panino

Per porre l'accento su qualità e gusto

Fra due fette di pane si possono nascondere un Paese, una storia, un messaggio e alla base di un panino perfetto ci sarà sempre una buona grammatica, ovvero la ricerca di quell'equilibrio che consentirà convivenza fra opposti, corretti dosaggi senza mai eccessi e, naturalmente, passione.

Queste le parole chiave del libro di Daniele Reponi, il re del panino della Prova del cuoco di Rai Uno, dal titolo "La grammatica del panino", antologia di 70 ricette capaci di coniugare semplicità e stravaganza.

Più di 150 pagine in cui il modenese Doc sperimenta accostamenti, bilanciando le materie prime e passando in rassegna tipicità e cucine regionali, attraverso dei panini speciali, veri e propri scrigni di sapori e profumi.

Ama definirsi non chef quanto ama il suo lavoro, Reponi, volto ormai celebre del palinsesto Rai e faro in fatto di street food gourmet, ha voluto raccogliere in una pubblicazione suggestioni, segreti ed esperienze, condividendo con i suoi lettori un lungo percorso di ricerca e studio in ambito gastronomico.

Protagonisti indiscussi dei suoi sandwich d'autore i salumi di qualità, fonte di ispirazione continua e declinabili in infinite ricette: con emulsioni vegetali, verdure di stagione, salse di ogni sorta, mostarde, frutti, pani integrali o di semi, pizza o bottoncini, la salumeria italiana esalta i sapori e si sposa con i più insoliti abbinamenti.

Un libro che parte dal basso, dalla terra, dagli allevamenti, dalle mani dei contadini e dei produttori e riesce a raccontare un territorio e il suo dna culturale attraverso odori, colori e ricordi di una memoria agroalimentare collettiva che ci può salvare e riscattare in un momento in cui la distanza con le origini e la natura si fa sempre più ampia.

Menù rivolti alla tradizione ma con una particolare attenzione alla contaminazione e alle nuove frontiere culinarie: non troveremo qui la classica rosetta con mortadella Bologna Igp o pizza e prosciutto crudo, intramontabili miti dalla fama ormai certificata, ma una serie di preparazioni cotte, stufate, saltate e ideali da associare ad affettati di livello per un viaggio didattico alla scoperta della buona tavola e delle eccellenze di salumeria a marchio DOP e IGP.

Un gioco di consistenze e sfumature più un sottile equilibrio fatto di regole, proprio come una grammatica, una lingua, in cui la sintassi non è che un susseguirsi di precise leggi: chi farà sua la Grammatica del panino capirà l'importanza tra i fornelli dell'ironia e della sintesi, in quanto sarà sempre meglio cucinare divertendosi e non lavorare o pasticciare troppo gli ingredienti.

Editore: Food Editore

Autore: Daniele Reponi

Pagine: 160

Prezzo 19,90 €

## libro del mese

