

L'UVA, LA TIGRE E IL SULTANO

♦ **Uva passa**
Un ingrediente pratico da avere in dispensa, per ricette dolci, spuntini veloci o particolari secondi di carne e pesce.

Sultanina

Ovvero l'uva senza semi originaria della Grecia e della Turchia. La leggenda narra che un sultano abbandonò un grappolo d'uva per sfuggire a una tigre e quando tornò a prenderlo era asciugato al sole, diventando dorato e ancora più buono.

Vino passito

Con l'uva appassita (al sole, sulla pianta, sui graticci) si producono diversi vini dolci d'eccellenza come lo Sciachetrà delle Cinque Terre, lo Sforzato di Valtellina, il Moscato di Trani e molti altri.

I «cioccolatini» di una volta

Per ottenere un chilo di uva passa, occorrono da quattro a cinque chili di uva fresca! Va da sé che, ridotta la quantità di acqua, lo zucchero risulta molto concentrato. In passato facevano le veci di caramelle e cioccolatini.

Corinto&Co

È un'uva scura siciliana, usata prevalentemente essiccata per le ricette salate insieme con i pinoli. Per le ricette dolci si usano anche Moscato e Zibibbo, dal sapore ancora più aromatico.

Matrimoni di gusto

L'uvetta si abbina bene al miele, alle spezie mediorientali come cannella e vaniglia, ma anche alla carne di maiale e al pesce, soprattutto crostacei.



Il signor filetto, di «Angus»

Prendiamo un filetto di Black Angus di 300 gr di certificata origine, lo cuciniamo a dovere (croccantino fuori e tenero dentro... fino al quasi sangue), lo impiattiamo «comme-il-faut» (burro alle erbe, riso o patate, verdure di stagione). Sem-

plice? Forse. Ma più facile ancora è andare fino a Bedretto, dove alla rinata Locanda Orelli si sono piazzati Michela e Alessandro Manfrè. Due che a dire bravi è ancora poco. Qui la parola chef non è abusata, anzi. Anche se già lo si sapeva ai tempi del Ristorante All'Acqua. Perché al di là del piatto appena descritto, e che da solo merita la trasferta, al nuovo Orelli la carta «parla». Non vi sono molte proposte

(ottima scelta!) ma ogni uscita dalla cucina chiama l'applauso. Che si vada dal semplice affettato (semplice? Qui c'è spazio per la briosche ai pomodorini e origano, non per dire) o da qualche raffinatezza (un risottino al taleggio e spinacino?) alla Locanda Orelli si va sul sicuro. Perché i piatti della tradizione con un tocco mediterraneo non è solo il motto, lo spirito della cucina, è semplice realtà. Grandiosa la cantina.



Il gourmet
Fabrizio Quadranti

testo: Elisa Pedrazzini - foto: Alan Intraima