

Bra, Raschera e Toma Piemontese tra fiere e tv: una primavera iniziata nel migliore dei modi

Continua alla grande la stagione di Bra, Raschera e Toma Piemontese. I tre formaggi sono reduci da settimane di impegni che li hanno visti dal vivo e attraverso gli schermi.

La Fiera di Primavera di Scarnafigi, in primis, si è confermata un momento fondamentale per consentire alle nuove generazioni di prendere, per la prima volta, confidenza con i protagonisti lattiero caseari del territorio. I nati del 2022 di Ruffia e Scarnafigi hanno, infatti, ricevuto in omaggio una forma delle tre Dop, simbolo del fil rouge tra queste eccellenze e un futuro che imparerà a conoscerle e ad amarle. Prosegue, nel frattempo, anche la messa in onda di ricette stuzzicanti e innovative all'interno di Sapori in Tavola, il fortunato programma in onda su Telecupole, che suggerisce le maniere più sfaccettate in cui Bra, Raschera e Toma Piemontese possono essere utilizzate all'interno della cucina regionale italiana. Dopo aver toccato la Liguria e, naturalmente, il Piemonte, è adesso la volta della Toscana: i cuochi dell'Asso-cia-zio-ne Alta Etruria ci guidano nell'epoca dei Lumi, partendo da ricette che sono diventate parte integrante della cultura culinaria del nostro paese per reinterpretarle utilizzando i tre grandi formaggi piemontesi. Una riprova tangibile della loro ecletticità che consente di apprezzarle pienamente in purezza, come è avvenuto nel corso della Fiera di Primavera quando i piatti a base dei tre celebri formaggi sono stati letteralmente presi d'assalto, oppure all'interno di pietanze nuove e originali. Gli chef toscani sono partiti, questa volta, da "Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi", un volume stampato a Torino nel 1766, più volte ripubblicato in diverse altre città italiane. Frutto di un anonimo cuoco che si presume fosse di origini piemontesi e che avesse, in parte, costruito la propria carriera in Francia, propone ricette che i cuochi hanno reinterpretato, riprendendole dal testo che rappresenta una delle pietre miliari della storia dell'arte culinaria italiana, in funzione dei cambiamenti che l'hanno segnata tra il XVI e il XVIII secolo. «Il periodo in Italia» commentano gli chef dell'Associazione «è nel limbo tra la "grande cucina francese" e l'avvento della borghesia (anche nobiliare) che porterà alla nascita de "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" di Pellegrino Artusi». I grandi classici sono una certezza sui menù della tradizione e siamo sicuri che non ci sia palato che non sappia apprezzare il gusto inimitabile degli gnocchi alla Toma Piemontese o del risotto mantecato al Bra Duro. Cosa succede, però, quando si decide di spingersi oltre e azzardare abbinamenti inconsueti? Bra, Raschera e Toma Piemontese non si tirano mai indietro e accettano la sfida, forti delle loro peculiarità, garantendo anche in questo caso risultati di alto livello. I Ramequins evidenziano la versatilità del Raschera, la cui dolcezza si lega al sapore forte dell'acciuga dando vita a un piatto che, nella sua semplicità, seduce ogni palato con una genuinità di base rafforzata dalla personalità unica di questa Dop. A sancire il legame che intercorre tra i tre formaggi e la loro culla geografica, entra in gioco una proposta che, con un equilibrio perfettamente ponderato, bilancia tra loro ingredienti differenti, coccolandovi con un trionfo di gusto. Il giovane e promettente chef Luca Bozzano ha elaborato, infatti, l'uovo bazzotto con fonduta di Bra Duro ed erbe spontanee, un palcoscenico allestito ad hoc per far risaltare il sapore spiccato di un formaggio che è diventato, nei secoli, il rappresentante più emblematico del mondo lattiero caseario.

Tirare le somme e guardare sempre avanti, in linea con i progetti futuri e con un occhio di riguardo nei confronti del passato: questi i principi su cui si basa il viaggio di Bra, Raschera e Toma Piemontese che entrano nelle cucine degli italiani forti di quelle caratteristiche che li hanno resi dei punti di riferimento imprescindibili nelle nostre case.

Sapori in Tavola vi aspetta

Nel frattempo non perdetevi i molteplici modi in cui Bra, Raschera e Toma Piemontese possono essere impiegati in cucina!

Sapori in Tavola vi aspetta nei seguenti orari su questi canali

Martedì alle 19; mercoledì alle 14.15; giovedì alle 6.45

e alle 8; venerdì alle 19; sabato alle 14.15; domenica

alle 6.45 e alle 8.

Canale 11 Piemonte; Canale 19 Liguria; Sky 824; Tivùsat 422; in streaming sul sito: <https://www.telecupole.com/>

UOVO BAZZOTTO, FONDUTA DI BRA DURO, ERBE SPONTANEE

A cura dello Chef Luca Bozzano Ristorante Del Peso, San Michele Mondovì

INGREDIENTI per 4 persone

250 g Bra Duro; 50 g burro; 250 g spinaci freschi; 4 uova freschissime; 250 g panna; 125 g latte; 80 g tuorlo d'uovo; erbe spontanee (primule, girasoli, Valerianella, violette).

PREPARAZIONE

Lavare gli spinaci e le erbe spontanee in acqua fredda fino a quando non ci saranno più residui sul fondo del contenitore, scolare e mettere da parte. Portare a ebollizione una pentola d'acqua con un cucchiaino di aceto e uno di sale; una volta raggiunto il punto di ebollizione calarvi delicatamente le uova e cuocere per 5' e 30'', raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio o

Bra, Raschera e Toma Piemontese tra fiere e tv: una primavera iniziata nel migliore dei modi

sotto acqua corrente fredda; sguisciare le uova. Per la fonduta unire panna e latte, portare quasi a ebollizione, togliere dal fuoco e aggiungervi il Bra Duro a cubetti, mescolare con una frusta; quando il formaggio sarà completamente fuso aggiungere il tuorlo d'uovo e frullare aiutandosi con un mini pimer.

PER LA FINITURA DEL PIATTO

In una padella sciogliere il burro e a fiamma viva spadellare gli spinaci, salare e pepare; in un pentolino di acqua tiepida immergere le uova e rigenerarle portandole a temperatura, scaldare la fonduta di Bra Duro. Posizionare gli spinaci al centro del piatto cercando di creare un nido, adagiarvi l'uovo e completare il piatto con la fonduta di Bra Duro.

RAMEQUINS

A cura dello Chef Gianfranco Giannetti, Associazione Cuochi Alta Etruria

INGREDIENTI per 4 persone

300 g Raschera; 250 g acqua; 120 g farina; 70 g burro; 4 uova; 1 acciuga sotto sale.

PREPARAZIONE

Dissalare in acqua corrente l'acciuga, deliscarla, tritarla e mettere da parte. Tagliare a cubetti di circa mezzo cm di lato il Raschera e tenere da parte. In una casseruola versare l'acqua insieme al burro e all'acciuga e porre sul fornello. Portare a ebollizione e, con una frusta, incorporare la farina versandola tutta insieme. Cuocere rimestando vigorosamente con un cucchiaino di legno finché non si formerà una crosta sottile sul fondo della casseruola. Incorporare il Raschera e, quando l'impasto sarà tiepido, le uova una ad una. In teglia foderata di carta da forno, con l'ausilio di due cucchiaini, disporre i ramequins distanziandoli almeno 4-5 cm l'uno dall'altro. Cuocere a 180° fino a completa doratura. Servire ben caldi. E' possibile servire i ramequins secchi o accompagnati da salsa crema o di pomodoro fine.

I RAMEQUINS NELLA STORIA

Per quest'effetto mettete un buon pezzo di formaggio che voi romperete in una casseruola con un pezzo di burro di peso quatt'once circa, un quartino di acqua fredda o calda, pochissimo sale ed un'acciuga trita; fate bollire tutto insieme e mettete tanto di farina quanto la salsa ne potrà ricevere, fatela disseccare sopra il fuoco finché la pasta sia ben spessa; mettetela poscia in un'altra casseruola per stemprarvi dentro gli uovi, quanti la pasta ne potrà portare senza esser liquida; bisogna che questa pasta si sostenga versandola dal cucchiaino senza colare; aggiustarle questa pasta in piccoli pezzi della grossezza d'un uovo di piccione sopra un piatto profondo e fateli cuocere al forno. Per essere ben fatti bisogna che i ramequins siano leggeri e di un bel colore.