

Carne tenera e pochi grassi per la Blonde D'Aquitaine

ABBIAMO MESSO ALLA PROVA LE CARNI DI VITELLONE DELLA PREGIATA RAZZA BOVINA. TAGLI CHE VANTANO COLORE ROSSO CHIARO, POCHE LIQUIDI E BASSO TASSO DI GRASSI. E CHE REGGONO BENE LA RIGENERAZIONE

DI ROBERTO CARCANGIU

Approfondimento



febbraio-marzo 2021

28

Menu delivery

Il biancostato e fesa di vitellone di Blonde d'Aquitaine sono carni che reggono bene la rigenerazione a temperatura di servizio e sono dunque indicate per il servizio delivery, come quelle che potete trovare inquadrando il Qr code:

Biancostato con bagnet vert patate dolci e scalogno

Manzo nell'olio alle olive con pomodorini gratinati al finocchietto e patate schiacciate

Guarda nella sezione Prodotti del sito www.ristorantiweb.com i contenuti extra

La tenerezza e il sapore di una carne bovina è data da una serie di fattori: razza dell'animale, tipo di allevamento, categoria, tipologia di alimentazione e infine frollatura.

La razza Blonde d'Aquitaine (<https://www.blonde-aquitaine.com/progetto/>), attualmente oggetto di un progetto di promozione cofinanziato dalla Commissione europea, è originaria della zona a Sud-Ovest della Francia e allevata anche in Piemonte.

Il bovino, il cui mantello va dal giallo chiaro a fromentino, ha carni di colore rosso chiaro dal profumo intenso e scarsa percentuale di grasso, che comunque non risulta mai invadente.

Va ricordato che "bovino adulto" è il nome generico dato al vitellone, al manzo, alla vacca, al toro, al bue e alla giovenca (ma non al vitello macellato immaturamente, a circa 120 giorni di età). La carne di Blonde d'Aquitaine, nello specifico, è di un animale abbattuto nel pieno della maturità, fra i 12 e i 18 mesi. Contiene meno liquidi rispetto alla carne di vitello e vanta un elevato contenuto in proteine.

Per la conformazione dei tagli, il colore, la consistenza e il sapore,

trovo sia fra le carni più pregiate.

I tagli anatomici che abbiamo messo alla prova sono: il cappello del prete, la Scaramella o biancostato e la fesa. Sono tagli che si prestano, a cotture e ricettazioni differenti sia per aspetti gastronomici che per aspetti tecnici. Eccone alcuni:

1. Cappello del prete tecnica di cottura: Brasato, stufato, vapore, bassa temperatura, sottovuoto.

2. Scaramella tecnica di cottura: sottovuoto lessato, bassa temperatura, affumicato.



Roberto Carcangiu

Cuoco di trentennale esperienza, svolge attività di consulenza con il suo studio R. C. Food Consulting



3. Fesa tecnica di cottura: alla piastra, al forno, alla griglia, al vapore, sottovuoto, crudo.

Il cappello del prete e la Scaramella sono assolutamente indicati per produrre ricette/piatti adatti al delivery, poiché possono essere agevolmente rigenerati (riportati a temperatura di servizio) o conservate a + 75° C per diverse ore, senza per questo diventare poco appetibili e passare di cottura. La fesa ha struttura e consistenza fini, tali che la rendono adatta anche alla preparazione di crudi, che vanno dalle tartare ai carpacci, salamoie in sottovuoto, cotture a bassa temperatura per realizzare piatti freddi (tipo roast beef), carni salate, piuttosto che la classica tagliata oppure dei delicatissimi cubi cotti a vapore con un court bouillon aromatico, serviti con una salsa al cren e mele.

I tagli di Blonde d'Aquitaine vengono commercializzati in sottovuoto e - cosa poco comune nel mercato - non presentano alcuna perdita di liquidi nella confezione o profumi poco attraenti immediatamente dopo l'apertura della confezione. Risultano così pronti alla cottura, senza dover procedere ad una frollatura per poter avere un prodotto di qualità. ✱

✱ ——— ✱
TROVI GLI INDIRIZZI
DEI FORNITORI CITATI
A PAG. 80

Cappello del prete brasato con purea di sedano rapa e salsa al cacao

Ingredienti (per 4 persone)

600 g cappello del prete Blonde d'Aquitaine, 800 g vino Sangiovese, 280 g mirepoix di verdure, 4 g rosmarino, 2 g aglio, 4 chiodi di garofano, 1 g cannella in stecca, 3 g alloro, 2 g ginepro in bacche, 2 g pepe nero in grani, 40 g olio d'oliva + 80 g olio extravergine d'oliva, 12 g cacao amaro in polvere, 80 g sedano rapa, 12 g burro, 280 g patate, sale q.b.

Procedimento

Mondare il sedano e tagliare a cubetti. Porre in sottovuoto e cuocere a 90° C per 90 minuti, poi regolare di sale e montare al mixer con il burro (15% del peso del sedano). Mondare le patate, tagliare a parallelepipedo (cm 7,5 x 6 x 1,5). Cuocere a vapore per 12 minuti a 100° C. Abbattere di temperatura. Pulire le verdure e tagliarle a pezzi, aggiungere a marinare la carne con le verdure, il vino e le spezie (in una garza). Passare in sottovuoto a campana e pressurizzare 3 volte. Condizionare in sottovuoto con l'aggiunta delle spezie. Far marinare per 3 ore in frigo. Scolare le verdure e il vino, tenendoli separati. Asciugare la carne e spolverare leggermente con farina. Rosolarla a fuoco vivo in casseruola. Aggiungere le verdure e bagnare con il vino. Coprire con coperchio e mettere in forno a 170° C (fino a 88°C al cuore). Una volta cotta la carne, togliere dalla casseruola. Frullare tutte le verdure insieme al fondo di cottura con un minipimer e rimettete il sugo ottenuto sul fuoco, addensando con il cacao. Portare a bollore per qualche minuto. Finire le patate in padella, rosolando con una noce di burro. Impiattare.

Facciamo due conti: il food cost della ricetta

ingredienti	prezzo al kg	dosi g	importo
Cappello del prete Blonde d'Aquitaine	9,50	600	5,70
Vino Sangiovese	6,50	800	5,20
Mirepoix di verdure	1,17	280	0,33
Rosmarino	5,20	4	0,02
Aglio	2,50	2	0,01
Chiodi di garofano	--	4 (pezzi)	--
Cannella in stecche	--	1	--
Alloro	--	3	--
Ginepro bacche	12,45	2	0,02
Pepe nero in grani	15,50	1,2	0,02
Olio di oliva	5,80	40	0,23
Cacao amaro in polvere	10,64	12	0,13
Olio evo	8,50	80	0,68
Sedano rapa	1,35	80	0,15
Burro	5,15	12	0,06
Patate	0,85	280	0,29
		<i>a porzione</i>	<i>per 4 porzioni</i>
Costo delle merci		3,21	12,84
Prezzo di vendita/FC 25%		12,84	51,34
Prezzo di vendita stabilito/FC 19,4%		16,50	66,00

Il prezzo indicato nella colonna fa riferimento al prezzo medio delle materie prime al netto e le dosi degli ingredienti utilizzati sono, ovviamente, da intendersi anch'esse al netto. L'importo, per ogni materia prima, si ottiene moltiplicando il prezzo al chilo per il peso dell'ingrediente in questione. Nel calcolo non vengono considerati costi energetici, cali peso e altri costi legati a pulizie e quant'altro concorre a creare il costo effettivo di un piatto. Questo in funzione dei numeri già ampiamente esauritivi che si leggono nella tabella.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva per i consumatori, la salute, l'agricoltura e la sicurezza alimentare (Chafea) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.