



Aceto di Miele Bresciano in cucina - parte seconda

Per sottolineare ancor meglio le particolarità dell'aceto di miele e la sua versatilità in cucina, vi presentiamo delle schede specifiche e alcune ricette proposte da importanti chef della cucina bresciana.



Dopo aver conosciuto nello scorso numero le caratteristiche salienti dell'aceto di miele, andiamo a scoprire quale utilizzo si può ottenere in cucina con questo eccezionale prodotto.

Le varie percentuali di acidità ed i residui zuccherini (miele) che questi aceti hanno, offrono grandi possibilità di utilizzo, sia per condimenti particolari con insalate e verdure ma anche utilizzo in preparazioni più complesse con carni o formaggi, o addirittura gelati e dolci.

Possiamo comprendere ancor meglio le varie possibilità di utilizzo in cucina, andando a leggere nella successiva pagina, le schede che illustrano i vari tipi di aceto prodotti dalla Balsameria del Sampì, schede redatte dalle analisi organolettiche e sensoriali effettuate dall'esperto Giovanni Bacchiega, illustre sommelier ed enogastronomo che vi abbiamo fatto conoscere nel numero scorso.

È sorprendente quante caratteristiche e felici utilizzi si possono realizzare già solo leggendo queste schede, ma sono sicuro che la fantasia e l'esperienza di ognuno di voi potrà far nascere ricette nuove e particolari.

Non a caso alcuni chef di rinomati e importanti ristoranti bresciani, che hanno apprezzato l'aceto di miele e utilizzano questo prodotto in cucina, hanno realizzato varie ricette eccellenti che abbiamo il piacere di proporre anche a voi nelle pagine successive.

Per il momento ve ne diamo alcune, ma viste le innumerevoli preparazioni possibili, nel prossimo numero andremo a completare questo particolare ricettario con altre gustose e particolari preparazioni che gentilmente ci hanno suggerito altrettanti validi chef. Non mancheremo, inoltre, di darvi le indicazioni di dove trovare gli aceti della Balsameria del Sampì.

Delicato

Acidità 3,5 %

Esame visivo: trasparente, limpido, chiaro, colore giallo dorato lucido.

Esame olfattivo: non molto intenso ma fine all'olfatto, per nulla aggressivo, delicato nell'aroma con gradevole sentore di miele.

Esame gustativo: interessante la pienezza, ricco e aromatico il gusto, particolarmente delicato e molto persistente.

Medio

Acidità 5 %

Esame visivo: trasparente, molto limpido, intensa la tonalità del colore che ha riflessi tendenti all'oro vecchio.

Esame olfattivo: aroma abbastanza intenso, abbastanza fine con buon carattere acetoso; ricordi di miele e caramello; leggero sentore vegetale.

Esame gustativo: sapore ricco e gustoso, la mancanza di aggressività lascia spazio all'aroma acetoso. Lunga la persistenza.

Forte

Acidità 7 %

Esame visivo: trasparente, limpido, intensamente ambrato con riflessi oro vecchio.

Esame olfattivo: molto intenso, abbastanza fine all'olfatto con aroma complesso, ricco di sentori acetosi e sensazioni gradevoli con un piacevole ricordo vegetale. Abbastanza aggressivo.

Esame gustativo: la ricca pienezza dell'aroma che si satura col gusto, le sensazioni acetose e la buona persistenza accompagnano a lungo la piacevolezza aromatica.

Forte - Forte

Acidità 9 %

Esame visivo: trasparente molto limpido quasi cristallino, con riflessi intensi che ricordano l'oro vecchio tendente all'ambrato.

Esame olfattivo: molto intenso, abbastanza fine all'olfatto, aroma ricco e complesso, aggressivo ma con un leggero ricordo del miele.

Esame gustativo: decisa e importante la pienezza sostenuta dall'acidità e dalla gradevolezza dell'aroma. La notevole persistenza lascia un lungo e piacevole ricordo..

Riserva

Acidità 6 %

Esame visivo: velato, colore pieno con una evidente componente giallo dorata scura tendente all'ambrato.

Esame olfattivo: intenso ma non molto fine all'olfatto, non molto aggressivo, aroma pieno con un netto sentore di miele e un leggero ricordo vegetale.

Esame gustativo: decisi la pienezza e un buon aroma, sostenuti da una lunga persistenza, che ripristinano la gradevolezza acetosa con un lieve ricordo aromatico di miele.

Classico di Botticino

Acidità 6 %

Esame visivo: trasparente, colore molto intenso ambrato scuro con sfumature tendenti al verde oliva.

Esame olfattivo: fine e ricco di aromi decisi, penetrante ed esuberante nei profumi, quasi aggressivo.

Esame gustativo: tendente a una nota dolce molto piacevole che ricorda decisamente il miele ed è accompagnato da una sfumatura di uva appassita che ne aumenta la gradevolezza.



Ricetta - Chef Riccardo Cominardi

Insalata tiepida di cappone caramellato al Miele di Rododendro del Sampi e verdure croccanti

Dosi per 4 persone

1 petto e 1 coscia di cappone, 1 scalogno, 1 rametto di timo e 1 di rosmarino, 1 spicchio di aglio in camicia, 2 chiodi di garofano, 1/2 bicchiere di vino bianco, 1 carota e la parte verde di 2 zucchine, 400 g. di asparagi freschi, 1 cespo d'insalata riccia, 2 cucchiaini di miele, aceto di miele del sampi al 6% di acidità q.b., olio extra vergine d'oliva del Garda q.b., sale e pepe.

Preparazione

In un tegame antiaderente rosolare la coscia e il petto a fiamma bassa con tutti gli aromi e poco olio d'oliva. Sfumare col vino e passare in forno a 160° per 18 minuti. Togliere il petto e continuare la cottura per altri 25 minuti a 150°; togliere dal forno, far raffreddare e ricavare delle striscioline con le dita, togliendo la polpa dalle ossa. A parte prendere gli asparagi ed eliminare la parte bianca, lavarli bene e tagliarli in 4 nel senso della lunghezza. Passare la carota e la parte verde delle zucchine con 1/2 cm. di polpa bianca alla mandolina e dello spessore di 3 mm. In una pentola antiaderente scaldare bene poco olio d'oliva e rosolare a fiamma viva il cappone e gli asparagi. Bagnare col miele e caramellare per qualche minuto sin quando non raggiunge un bel colore dorato. Versare in una ciotola ed aggiungere le carote, le zucchine e l'insalata riccia per dare un po' di volume. Condire con olio e aceto di miele a piacere. Servire tiepida.

Ricetta di PREGEN di Fabio Ciuffoni Stanghini - Cell. 335 1605303

Insalata croccantina

Dosi per 4 persone

40 g insalata ghiaccio, 40 g lattuga romana, 40 g radicchio rosso Verona, 40 g insalata gentile, 40 g insalata riccia, 30 g rucola, 20 g foglie di ravanelli, 10 g erbe aromatiche (cipollina, origano, prezzemolo, basilico), 20 g pinoli, 20 g noci, 20 g mandorle; condimento: 20 g aceto di miele medio, 5 g succo limone, 10 g miele millefiori.

Preparazione

Preparate le insalate a pezzi medi, strapandole a mano, lavatele in abbondante acqua e asciugatele con la centrifuga. Tagliate l'erba cipollina a pezzi di 3/4 centimetri e sfogliate le erbe rimanenti, unite il tutto alle insalate e aggiungete un filo d'olio extravergine. Tagliate la frutta secca a granella o lamelle. Dividete l'insalata in 4 insalatiere, versate a pioggia la granella di frutta e servite con il condimento a parte in modo che gli ospiti possano gestire il dosaggio in base al proprio gusto personale.

Ricetta - Chef Francesco Palmieri Gelato Italiano Consulting

Sorbetto all'aceto

Dosi per 4 persone

18 g Latte in polvere scremato, 229 gr di panna, 282 g di zucchero, 145 g glucodry (sciroppo di glucosio disidratato), 50 g destrosio, 160 g aceto di miele, 10 g neutro, 1106 g acqua

Preparazione

Tenere da parte l'aceto di miele; dosare e versare tutti gli ingredienti liquidi nel contenitore ed avviare il riscaldamento. Dosare e miscelare a secco lo zucchero, il glucodry, il destrosio, il latte in polvere ed il neutro; versarli a pioggia e riscaldare sino a 85° C. Quando la miscela è fredda, aggiungere l'aceto di miele, travasare nel mantecatore e gelare. All'estrazione porzionare e servire.

Ricetta Chef Silvia Loda e Simone Bianchetti

Filetto di manzetta da pascolo, flan di Grana Padano stravecchio "Matteo Festa" di Chiari e ristretto di "Classico di Botticino" Balsameria del Sampi

Dosi per 4 persone

Per il filetto:

1 kg di filetto di manzo (porzionato a 250g)

Porre a temperatura una piastra antiaderente in ghisa dove cuocere il filetto per circa 8 minuti (4 minuti per lato). Lasciar riposare in luogo tiepido.

Per i flan:

250 ml di panna, 2 uova, 10 g di maizena, 100 g di grana "Matteo Festa", noce moscata, sale e pepe q.b.

Portare a bollore la panna con i sapori e aggiungervi la maizena precedentemente stemperata con poca acqua; Incorporare con l'aiuto di un mixer ad immersione tutti gli altri ingredienti; Imburrare gli stampini da forno e versarvi il composto ottenuto; Cuocere in forno a 160°C per 40 minuti circa.

Per la riduzione:

Ridurre l'aceto a fuoco bassissimo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Presentazione

Disporre al centro del piatto un letto di misticanza precedentemente condita esclusivamente con un filo d'olio e adagiarvi sopra il filetto; Accanto sistemare il flan ancora caldo e nappare il tutto con la riduzione d'aceto.



Si ringraziano



di Botticino Mattina (Bs)
tel. 030 2693284
www.apicoltureasampi.it
per la disponibilità e la
collaborazione prestate.