



OG

LO CHEF - ALESSANDRO CAPPOTTO

Un'emozione a ogni boccone



DAL GIARDINO ALLA TAVOLA PER RITROVARE IL BENESSERE ATTRAVERSO L'ALIMENTAZIONE E IL PIACERE DEL CIBO. ECCO TRE PIATTI DA GUSTARE COL PALATO E CON IL NASO

Parola d'ordine: «Ritrovare l'armonia». Da questo desiderio nasce il viaggio sensoriale proposto dallo chef di Villa Calini a Coccaglio, Alessandro Cappotto, 54 anni: un percorso attraverso la bellezza del luogo e il fascino dei profumi dei fiori e dell'orto che poi si ritrovano nei piatti, per arrivare fino al palato, in una cucina che gioca sapientemente con la tradizione per innovare. A tavola si ritrova una «semplicità data dalla tecnica», spiega, «mai casuale ma studiata con il palato e con la testa».

Quasi alchemica e pensata per ritrovare il proprio benessere attraverso l'alimentazione. Lo chef, romano d'origine e bresciano d'adozione, ha celebrato a Villa Calini, con la moglie Rossella Barbato che si occupa dell'eventistica, i suoi (primi) 40 anni dietro i fornelli.



DALL'ORTO AL PIATTO

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI: *Per la crema di broccoli:* 400 g di broccoli • 100 g di cipollotti • olio extra vergine di oliva • acqua o brodo di verdure • sale • pepe nero. *Per i crostini rossi:* 40 g di pane di farro a piccoli cubi • 40 g di pomodori • peperoncino fresco • 1 spicchio di aglio schiacciato • olio extra vergine di oliva. *Per la finitura:* 4 ciuffi di broccolo verde • 4 ciuffi di cavolfiore • foglie di cavoli di Bruxelles • 4 cimette di maggiorana • 4 puntine di finocchietto selvatico • 4 punte di fiore di zucca • 4 puntine di finocchio • 4 puntine di elicrisio • 4 cimette di crescione • 4 pezzetti di gambo di cipollotto fresco scottato • 4 carotine scottate • 4 foglie di stevia • 4 foglie di carota • 4 foglie di erba pepe • 4 foglie di menta al bergamotto • 4 pezzi di menta • 4 foglie di basilico rosso • 4 foglie di erba cedrina • 4 foglie di origano • 4 foglie di salvia • 4 fiori di tarassaco • 4 petali di rosa • 4 fragoline di bosco • pepe timut

Per la crema di broccoli: stufa a fuoco lento per circa 2 minuti il cipollotto con l'olio e un mestolo di acqua, unisci i broccoli e 2-3 mestoli di brodo vegetale o d'acqua. Aggiungi sale, porta a ebollizione. Cuoci per altri 5 minuti e togli dal fuoco. Aggiungi pepe nero, frulla e passa allo chinoise. Lascia raffreddare. **Per i crostini rossi:** tosta il pane in una padella con l'olio e lo spicchio d'aglio, aggiungi i pomodori tagliati grossolanamente e il peperoncino. **Impiattamento:** dividi la crema in 4 ampi piatti fondi creando uno spessore i 4-5 mm. Colloca i crostini, i fiori, le erbe e le verdure mondate sulla superficie della crema, disponendoli distanziati l'uno dall'altro, così da fare in modo che a ogni cucchiata corrisponda un profumo e un sapore diverso.

a cura di **Simone Fanti**



PETTO DI FARAONA RIPIENA IN CAMICIA DI PANCETTA

PER 8 PORZIONI

INGREDIENTI: 4 petti di faraona
 • 100 g di pancetta cruda affettata sottile
 • 800 g di patate a cubetti (1 cm x 1 cm)
 • olio extravergine di oliva
 • 400 g di spaghetti di carota, sedano e zucchine • 50 g di olive denocciolate taggiasche • sale. Per la farcia di pane e formaggio: 200 g di pane tritato • 80 g di burro • 40 g di uova
 • 300 g di brodo di carne
 • 40 g di grana grattugiato • sale
 • erbe miste (prezzemolo, timo, rosmarino, coriandolo e salvia)

Per la farcia di pane e formaggio: sciogli il burro con le erbe, mescolalo agli altri ingredienti e lavora l'impasto per un paio di minuti. Controlla il condimento e fai raffreddare. Forma un cilindro e taglia dei tondini dal diametro di 1 centimetro.

Prepara la faraona. Togli la pelle ai petti di faraona, battili delicatamente con l'aiuto di due fogli di carta forno, farciscili e chiudili formando dei cilindri; arrotola a sua volta i cilindri di faraona ottenuti nelle fettine di pancetta precedentemente stesa su un piano.

Rosola la faraona in padella sul fuoco con le patate e finisci poi la cottura in forno a 160 °C per 8 minuti circa. Se necessario cuoci qualche altro minuto le patate.

Scaloppa la carne e impiatta alternando una fettina di carne e una fetta di patate. Finisci il piatto con un filo di sugo di faraona.

In un piatto accanto, poni gli spaghetti di verdure saltati in padella con un filo d'olio e sale, mischiati con le olive e infine arrotolati con un forchettone.



OG

LO CHEF - ALESSANDRO CAPPOTTO



TORTA DI ROSE

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI: 1 kg di farina 00 W280

- 350 g di latte intero • 300 g di uova
- 150 g di zucchero • 450 g di burro
- 20 g di lievito di birra fresco
- 100 g di lievito madre • 20 g di sale
- zeste grattugiata di 2 limoni non trattati frullata insieme allo zucchero
- 120 g di miele d'acacia
- 5 g di estratto di vaniglia
- 100 g di arance candite in crema

Crema di burro e zucchero montato: sciogli il lievito di birra nel latte a 30 °C e amalgama con la farina che occorre per ottenere una crema.

Lascia circa 30 minuti

a temperatura ambiente finché non sarà ben gonfia.

Nella planetaria unisci al lievito madre tutti gli ingredienti lasciando alla fine il burro che verrà aggiunto a impasto incordato. In ultimo unisci metà della crema di arance candite e il burro aromatizzato.

Lascia riposare 1 ora, esegui le pieghe di rinforzo all'impasto: 3 volte con 30 minuti-1 ora di riposo circa.

Dividi l'impasto a metà e stendilo a rettangolo. Spalma metà della crema di burro e zucchero (in alternativa usa la crema pasticceria) e arrotola la pasta dal lato lungo. Porziona.

Disponi i cilindretti ottenuti di pasta in una teglia coperta di carta forno, lascia lievitare fino al raddoppio in un posto tiepido e al riparo da correnti d'aria.

Spennella con latte e uovo che avevi tenuto da parte, inforna a 180 °C per circa 20 minuti.

TROVARE L'ARMONIA IN UN'OASI DI PACE

Villa Calini si posiziona al confine Sud della Franciacorta e alle porte della fertile Pianura Padana. È una magione annessa a un'azienda agricola costruita tra il '600 e il '700. Maestoso l'ingresso con una facciata dotata di una loggia e di un portico, rilassante il giardino con giochi d'acqua e fiori. Il ristorante è ricavato nelle stanze delle ex stalle. Da vedere l'orto dello chef da cui nascono prodotti freschi che arrivano poi in tavola.

