

GUSTOSAMENTE » Mangia e bevi

a cura di **Angelo Carrillo**

gustosamente-altoadige.blogautore.repubblica.it



Il nuovo capolavoro di Bottura

«Il Germano Reale dell'Appennino tosco emiliano» firmato dallo chef al Gala creato da Niederkofler

di **Angelo Carrillo**

Non capita spesso di assaggiare un piatto che sollevi uno tsunami di sentimenti ed emozioni come "Il Germano Reale dell'Appennino Tosco-Emiliano tra un bollito e una Royale" presentata da Massimo Bottura in anteprima in Val Badia nel corso della cena di Gala di Care's, l'evento creato da Norbert Niederkofler con cuochi provenienti da tutto il mondo.

Il grande chef dell'Osteria Francescana di Modena, tra i migliori al mondo, ci è riuscito reinterpretando - anzi reinventando - un monumento della cucina francese: Lièvre à la Royale. Un glorioso testimone della grande cultura borghese francese. Profondo condensato di tre secoli di alta scuola gastronomica che assomma l'eleganza selvatica della carne di lepre, il profumo ultra-terreno del tartufo nero, la sapida dolcezza del foie gras e il calore incendiario del vino rosso.

Massimo Bottura ha potuto là dove in qualche misura aveva fallito anche Ferran Adrià, traducendo in pochi geniali passaggi questo raffinatissimo



Norbert Niederkofler e Massimo Bottura alla cena di Gala di Care's in Val Badia: è lì che Bottura ha presentato il "magnifico germano"

mo piatto in un'esperienza nuova. Nella sua magistrale interpretazione Bottura costruisce un medaglione di carne di pernice, germano reale e fegato rivestito dalla classica salsa civet densa e lucida come glassa di cioccolata, su cui cuce

una ghirlanda arlecchino di intingoli - peperone rosso, peperone giallo, salsa verde, mostarda di mele - con cui innervare ogni boccone come in un tripudio di bolliti. Un crescendo di sapori che culmina, inaspettato, nella magnifica, suc-

LA RICETTA

Salsa civet di Massimo Bottura

Ingredienti

- 100g di ossa di lepre
- 50g di sangue di lepre
- 300g di vino rosso
- 1 anice stellato
- ¼ di stecca di cannella
- 10 grani di pepe nero
- 5 grani di ginepro
- 1 sfoglia di alloro
- ½ scorza di arancio
- 5g di cacao
- 1 stecca di vaniglia

Preparazione

Marinare tutti gli ingredienti e metterli in frigorifero per circa 24 ore. Una volta estratti dal frigo mettere in una casseruola e cuocere a fuoco lento fino a ridurre ad ¼. Filtrare e ridurre nuovamente del 50%.

cosa esplosione del capperone di Pantelleria. Un'emozione assoluta di commovente potenza.

Osteria Francescana.
Via Stella 22, Modena.
Tel. 059 223912. www.francescana.it

