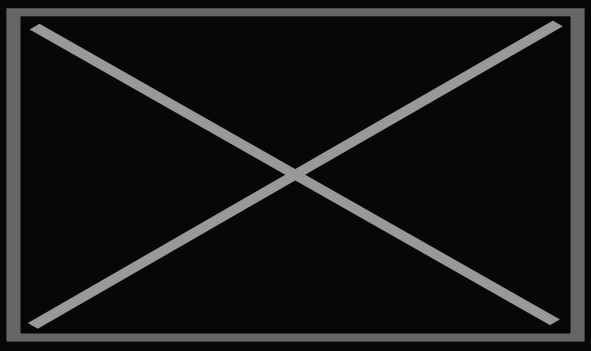
I consigli di Gregori Nalon. Carne, la riscoperta dei tagli "poco nobili"

gregory-748b4b99

Coppa, reale, cappello del prete, costata di pancia. Questi e altri sono i tagli di carne che è possibile valorizzare, grazie alle nuove tecniche di cottura che si richiamano a modelli tradizionali.

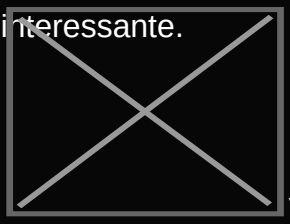
Oggi parleremo delle carni, ma non dei soliti tagli di cui ormai si legge in qualsiasi volume o ricettario. Voglio spostare l'attenzione sui tagli meno nobili, cosiddetti poveri. Sono però poveri per modo di dire perché in realtà sapore, gusto, profumi sono dentro di loro come in nessun altro taglio di carne.

Vorrei parlare in particolare dei tagli tipo coppa o reale, scapino o cappello del prete, stinchi, la parte del costato della pancia. In generale questi tagli necessitano cotture lunghe per poter ammorbidire il loro tessuto connettivo, collagene e la loro struttura. Da moltissimi anni ormai mi occupo di divulgare le cotture sottovuoto e a bassa temperatura che stanno diventando adesso di moda (e quando qualcosa in cucina diventa di moda prima o poi qualcuno fa qualche stupidaggine). Infatti occorre procedere con esperienza, seguire i consigli giusti e non sottovalutare nessun aspetto igienico, essere bravi nella sanificazione del prodotto stesso prima della cottura in bassa temperatura, ed eseguire tutta la prassi corretta di abbattimento e conservazione.



Ricordo le prime volte che vedevo la nonna che cucinava nella stufa a legna, metteva il pezzo di carne lì vicino al fuoco senza farlo rosolare, per fargli accumulare calore e lo lasciava li, solo, per ore,

ma a tavola era un tripudio di sapori, profumi. Cose che entrano nella nostra mente e ci rimangono per anni, decenni e qualsiasi cuoco che riesca a far tornare queste sensazioni a un ospite, state certi che non lo perderà più come cliente. Con i tagli così detti di seconda o terza scelta, con il grasso naturale che dà sapore alla carne, si possono fare moltissime preparazioni, per di più a un costo molto interessante.



Vi faccio un esempio: se prendete un pezzo di muscolo, togliete bene le parti tendinee, le nervature, lo passate al tritacarne, con l'aggiunta di sale e poche erbe aromatiche lo tuffate per 1 minuto nel brodo vegetale aromatizzato ai porcini e lo presentate sopra ad una salsa barbecue e crema di latte al porro, avrete un risultato meraviglioso: l'interno come una tartare, sublime, delizioso, con un sapore di carne davvero unico.

Un altro esempio: rosolate un pezzo di coppa di maiale nella padella per dare sapore e profumi (non per bloccare i liquidi come ci hanno sempre detto, per informazioni maggiori andate sul mio nuovissimo smart blog www.gregorichef.it), portate poi il forno a 100° e metteteci la carne dentro sopra una griglia con una teglia raccogli succhi sotto, dopo 15 minuti portate la temperatura a 76° sempre a calore secco e la sonda al cuore a 68°. Una volta raggiunti i 68° portate la temperatura a 70°, ventilazione bassa e lasciate la carne per almeno 2 ore, lì sola, tranquilla, come faceva la nonna. Dopo tagliatela a fette, cospargete con il sugo di cottura e ditemi che cosa avete mangiato. Se vi piace, usate la stessa tecnica con la stessa carne, con la differenza che la temperatura deve arrivare ai 66° e rimanerci per due ore. Dopo la cottura, abbattete a +3° e mettete le fette di coppa alte 3-4 cm, sulla griglia con le braci per 4 minuti per lato e fate una tagliata da urlo.
Ovviamente il mondo delle carni, dei tagli ecc. è molto più ampio di quanto descritto sopra ma credetemi che mai come in questo momento si deve usare la carne di basso costo ma di elevato sapore a patto che la stessa carne sia nutrita come si deve, senza antibiotici, estrogeni, mangimi che vanificherebbero qualsiasi tecnica di cottura e capacità del cuoco.