

L'Accademia della Cucina si incontra E scopre il Bue grasso di Carrù

Un cuoco è arrivato direttamente dal Piemonte per presentare la specialità

Una giornata inusuale, dal sapore speciale. È quella che domenica scorsa ha visto la conviviale organizzata all'Osteria Santa Caterina dalla delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della Cucina, insieme all'Associazione Audio Divino, tutta dedicata al Bue grasso di Carrù.

«Una novità assoluta, un'idea vincente quella di portare qui le carni e il cuoco direttamente da Carrù, per presentare e fare degustare questo prodotto unico di qualità che esalta la razza piemontese», sottolinea il delegato di Imola, Antonio Gaddoni.

Il Bue grasso di Carrù è il simbolo di questa linea di allevamento nota per l'inconfondibile qualità delle carni, di cui si ha notizia fin dal 1473. Ha una percentuale di colesterolo che non supera quella rilevata nella maggior parte del pesce (48-60 mg/100 gr. a seconda dei tagli) ed ha contenuti di grasso inferiori del 50% rispetto ad altre razze. Il territorio di produzione comprende 124 comuni della provincia di Cuneo.

«L'idea di questa conviviale è nata dal gusto personale per i bolliti - ricorda Alessandro Costa, accademico della delegazione di Imola, nonché ai vertici

dell'associazione Audio divino -. Dopo mesi di contatti siamo riusciti ad ospitare a Imola questo evento che rappresenta non solo un'occasione enogastronomica, ma anche un gemellaggio socio culturale».

A fare gli onori di casa c'era anche il sindaco Marco Panieri, che ha ringraziato don Massimo Martelli, parroco di Santa Caterina, per aver messo a disposizione i locali dell'osteria per ospitare la conviviale. Dopo i saluti, sono stati i piatti a parlare, tutti a base di quello che il presidente del Consorzio per la tutela, la valorizzazione e la promozione del Bue grasso di Carrù, Sebastiano Gallo, ha definito come «il tartufo della carne».

Questo il menù proposto dal cuoco Renato Benedicenti, che ha raccolto l'entusiasmo degli oltre cento commensali, fra accademici e loro ospiti: aperitivo con acciughe nel bagnetto verde, robiola di Murazzano, zampetto di bue in crosta, trippe fritte, cuore di cardo impanato, cervella di bue fritta; battuta di bue di Carrù; bue tonnato; il bollito di Carrù in sei tagli: testina, muscolo di spalla, punta di petto, brutto e buono, scaramella, coda, con patate, carote, broccoli lessi, salsa rubra e Salsa cren; il brodo di bue con gli agnolotti torta di nocciole con il suo zabalone al dolcetto; mousse di castagne con la sua crema di cachi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218