

**TRADIZIONE RINNOVATA**

«LE LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO SONO GIÀ UN OTTIMO PRODOTTO, MA SI PUÒ AGGIUNGERE UN TOCCO DI VANIGLIA DEL MAGADASCAR»

**INNOVAZIONE**

«CON LA NOSTRA SCHIACCIATA FRULLATA E IL CAVOLO NERO SI PUÒ ACCOMPAGNARE IL MANZO, DA FRIGGERE E PASSARE IN FORNO»

**TRE VOLTE PURE'**

«LENTICCHIE ROSSE, CECI ROSA E FAGIOLI ZOLFINI INSIEME AL COTECHINO ARTIGIANALE FANTASIA, QUALITÀ E PREZZI CONTENUTI»



A sinistra la preparazione dei tortellini. A destra la fiera del tartufo a San Miniato: quello bianco è la prelibatezza 'doc' per il cenone. Nell'ultima foto lo chef Marco Stabile



In alto i calici per salutare il 2015 e accogliere il 2016: ormai ci siamo, la festa di fine anno è sempre più vicina

# Pesce fresco, manzo e tocchi esotici Il tartufo bianco è il vip della tavola

*I consigli degli chef: «Osate, la curiosità è l'ingrediente migliore»*

**CHE SIA** la notte della qualità, l'occasione per assaggiare prelibatezze che di solito non entrano nel carrello della spesa. Il consiglio arriva da due chef che per la fine dell'anno hanno preparato super menu, ma che sanno anche aiutare chi si mette ai fornelli a casa. Marco Stabile, chef dell'Ora d'Aria, presidente dei Giovani ristoratori d'Europa dal marzo scorso, sarà a Milano a preparare una cena esclusiva per 24 persone: «Secondo me sulle tavole dei fiorentini non possono mancare uva e lenticchie, che sono beneauguranti. Con le lenticchie di Castelluccio di Norcia, ad esempio, si può preparare una zuppa alla quale aggiungere un tocco di vaniglia del Madagascar e gamberi rossi, crudi o spadellati. E' un piatto buono e non costoso».

Come non passare allora al secondo? «Direi triglia al tartufo nero o manzo impanato alla fiorentina - continua Stabile - La novità è l'impanatura: una schiacciata frullata al cavolo nero. Il manzo, una volta impanato, viene fritto e poi passato in forno. In tutto servono 5-6 minuti». E il dolce? «Proporremo latte, caramello e sale, un dolce rifinito con l'oro alla vaniglia di Tahiti della Manetti Battilo-

**SUGGERIMENTI**

**Animelle per antipasto  
tortelli alla fagianella  
e impanatura alla fiorentina**

ro». Secondo Stabile la notte del 31 va celebrata con «pesce fresco o manzo», mentre il regalo da farsi è «l'ultimo tartufo bianco della stagione». Un suggerimento che trova d'accordo anche Angiolo Barni, ex collaboratore di Stabile, chef dell'omonimo ristorante a

Prato e consulente per due locali a Milano di un imprenditore fiorentino. Nel suo curriculum c'è anche una cena a Villa La Pietra per Clinton, Blair, Cardoso e altri potenti del mondo.

«Un prodotto che amo molto sono le animelle di vitello da latte per fare l'antipasto. Dopo averle bollite, tagliate a scaloppa e spadellate le accompagno con salsa di funghi porcini e pinoli, magari un crostaceo e, perché no, due foglie di tartufo». Per Barni l'importante «è scegliere materie prime

di grande qualità ed essere curiosi». Insomma, osare di più: «Personalmente consiglio di puntare sulla carne anche per i primi, ad esempio preparare un tortello con ripieno di fagianella o di faraona in brodo di cappone speziato». E il secondo? Ancora tradizione rinnovata: «Medaglione di cotechino artigianale con tre pure di lenticchie rosse, ceci rosa e fagioli zolfini. Non si cucinano molto spesso, ma sono buonissimi e non hanno costi esagerati».

Leonardo Biagiotti



**OSTERIA  
IL BARROCCIO**

*Prenota il tuo  
Cenone  
di Fine Anno*

**Menù 31 dicembre**

- Antipasto
- Primo
- Secondo + contorno
- Bevande + Bottiglia di vino e Spumante
- Dolce
- Caffè + digestivo
- € 70,00 a persona

*Possibilità di Menù alla Carta*



**Via della Vigna Vecchia, 31 - FIRENZE - Tel. 055 211503 - ilbarroccio31@yahoo.it**

**→ Champagne, spumante o moscato  
Ma durante il pasto si può bere... il the**

**CHAMPAGNE**, spumante, moscato. E' il loro momento, con il 31 ormai alle porte. C'è qualche buon prodotto in Toscana, ma per tradizione bisogna rivolgersi verso il nord Italia (Piemonte, Lombardia e Trentino). Per chi vuole «depurarsi» durante il pasto, prima dello spumante, si possono provare il the bianco, verde o il banca per aumentare la vitamina C, magari con un tocco di zenzero.

