

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La Fornace, presentato il nuovo piatto del Buon Ricordo

Redazione · Friday, December 7th, 2018

Presentata a Milano, nella cornice delle Officine del Volo, la **nuova guida dei Ristoranti del Buonricordo**. Immane la presenza del **ristorante di San Vittore Olona, La Fornace, con lo chef Vincenzo Marconi**.



L'associazione, che vanta ben 54 anni di storia, ha presentato 9 nuovi associati e 5 **“cambi piatto”**, ovvero ristoranti che da quest'anno hanno deciso di sostituire il loro storico piatto del buon ricordo con nuove ricette. Piatti che devono essere sempre **legati negli ingredienti e nell'impostazione alla cultura gastronomica regionale di riferimento del ristorante che li propone** ma che attestano come la tradizione viva aggiornandosi con proposte sempre più in linea con i gusti del pubblico contemporaneo. Fra i ristoranti che hanno deciso di cambiare il piatto del Buon Ricordo, proprio **La Fornace che abbandona così lo storico piatto “Ravioli di farro e fagiano nel suo fondo con erba cipollina e lamelle di tartufo nero”**, un riferimento in questi anni per tutti i clienti del ristorante di San Vittore Olona, che però – come ci rassicurano lo chef Vincenzo Marconi e il direttore Luigino Poli – *«resterà sicuramente in carta»*.

La scelta del cambio piatto del ristorante La Fornace per altro va di pari passo con un'altra importante novità annunciata nel corso della serata da Cesare Carbone, chef-patron del Ristorante Manuelina di Recco (Ge) e nuovo Presidente dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo. Una novità che interessa anche i molti collezionisti dei piatti del Buon Ricordo perché da quest'anno **la consegna del piatto in ceramica in regalo al cliente non sarà più legata al consumo del piatto del Buon Ricordo ma sarà destinata a chi ordinerà un menu completo** del Buon Ricordo che ogni ristorante associato (sono circa un centinaio in tutta Italia) dovrà tenere in carta. Un menu che – nelle parole di Carbone – *«dovrà valorizzare al massimo il territorio e la cucina regionale di riferimento del ristorante nello spirito che è proprio di questa associazione nata per far conoscere e rivalutare la grande ricchezza della cucina regionale italiana»*.

Il nuovo piatto presentato da Vincenzo Marconi per il ristorante La Fornace è a base di **reale di manzo “cbr” laccato con spuma di patate al Montébore**: *«E' un reale di manzo di razza limusina allevata dalla scuola agraria di Villa Cortese – spiega Marconi –. Sì, è vero, non stiamo parlando di una storica razza autoctona ma comunque di animali appartenenti ad una razza molto adatta a produrre carne di qualità, selezionati e allevati nel nostro territorio a due passi dal nostro ristorante e nutriti in modo sano e assolutamente certificato con prodotti delle nostre campagne. Noi abbiamo un rapporto diretto con l'Istituto Mendel, sappiamo perfettamente cosa mangiano e come vengono allevati gli animali che utilizziamo nelle nostre cucine. E' una scelta*

che abbiamo fatto per garantire qualità assoluta. Ogni quindici giorni ne acquistiamo una mezzena e davvero possiamo dire che si tratta di animali che producono una carne molto buona».

Per preparare il piatto, la carne viene cotta a bassa temperatura e poi laccata con **una riduzione particolare a base di maialino e ossa di vitello preparata con una tecnica che Marconi ha imparato in Spagna**. *«Si tratta di una riduzione – sottolinea lo chef –, non di una salsa demi grass per intederici, ma una lacca, risultante da una lunghissima cottura di questi ingredienti che si protrae ininterrottamente sul fuoco per tre giorni. Non usiamo nessun correttivo e neppure c'è alcuna aggiunta di sale o farina. Alla fine ne esce una specie di lacca, quasi un dado da cucina nella consistenza».* Per realizzarla quindi vengono messi insieme sei chili di piedini di maialino, tre chili di ossa di vitello, una cassa di verdure (sedano, carote, cipolle), sette litri di vino e poi man mano viene aggiunta l'acqua e il tutto viene cotto fino a quando il piedino non ha liberato tutto il suo collagene. *«A quel punto – prosegue Marconi – filtriamo e facciamo ridurre. Una volta che abbiamo ottenuto questa lacca la accompagnamo con la carne di reale cotta a bassa temperatura che rilascia il suo liquido di cottura e si fonde con la lacca dando un risultato organilettico veramente straordinario che viene ulteriormente esaltato dal contrasto con il sapore di una mousse fatta a caldo con il sifone che accompagna il piatto e che viene realizzata con patate prodotte localmente e con l'aggiunta di una parte di formaggio Montébore che le fornisce un sapore decisamente intenso».*

Il ristorante La Fornace ha voluto **legare la scelta di questo piatto alle celebrazioni che Milano dedicherà il prossimo anno a Leonardo Da Vinci** di cui ricorre il cinquecentenario dalla morte. Una delle prime menzioni storiche del formaggio inserito nella ricetta, prodotto nell'Alessandrino, risale infatti alle nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, nipote di Ludovico il Moro avvenute a Tortona nel 1489. **Leonardo da Vinci, che fra le altre cose era anche un appassionato gastronomo fu il cerimoniere di quell'evento e fece portare in tavola un solo formaggio, il Montébore appunto.** *«Di questo formaggio – conclude lo chef – si erano perse le tracce nel dopoguerra, ma oggi si è ripresa una piccola produzione tutelata come presidio slowfood. Rispetto al passato, quando veniva realizzato solo con latte ovino, il prodotto attuale prevede l'utilizzo anche di latte vaccino ma assicuro che il sapore rimane davvero di una intensità unica».*

This entry was posted on Friday, December 7th, 2018 at 6:20 pm and is filed under [Cucina](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.