



Jantares Mensais da Confraria - 2016

Dia 13 de Setembro – 20h Espaço Cooks



Criação e editoração - confrade Walcyr



Homenageado: Massimo Bottura

HARMONIZAÇÃO:



TRAPICHE ARGENTINA



CARDÁPIO Harmonizado:

Entrada: Piadina Romagnola
FINCA LAS PALMAS CHARDONNAY
1º- prato: Risotto Cacio e Pepe
FINCA LAS PALMAS MALBEC
2º- prato: Cotechino in Galera
MEDALLA CABERNET SAUVIGNON
Sobremesa: Zuppa inglese
CHARDONNAY TARDIO

Coordenador:

Gilberto Koenig

Hermes Horn

Equipe:

Ney Silva

José Fernandes

Silvino Marcon

Milton Adriano

Geraldo Mendes

Walter Mattos

Roberto Tapia

Consulado General de la
República Argentina

Porto Alegre - República Federativa del Brasil

Ministerio de
Relaciones Exteriores
y Culto



Presidencia
de la Nación

 facebook.com/uniaocooks

COORDENAÇÃO DOS ENCONTROS MENSAIS:
José Ecil Teixeira e Clóvis Rubira.

COORDENAÇÃO DE VINHOS:
Magnus Casara e Dante Arioli

Patrocínio Master:



Patrocínio Ouro:



Apoio:



Parceiro Institucional:

TRAMONTINA



MASSIMO BOTTURA

PHOTO COURTESY OF OSTERIA FRANCESCANA

A história de vida do nosso homenageado de setembro é a prova que a persistência, genialidade e que o apoio incondicional da pessoa amada é fundamental para o sucesso.

A Osteria Francescana, do chef Massimo Bottura, foi eleita em junho de 2016 o melhor restaurante do mundo na lista 50 Best Restaurant, desbancando, nada mais nada menos, que o El Celler de Can Roca, que pela segunda vez havia sido eleito no ano passado.

A história pessoal desse italiano de Modena, é repleta de persistência pela busca do melhor.

Na juventude, enfrentando o pai, com quem ficou de relações cortadas, largou a faculdade de Direito, abandonando o trabalho na empresa da família, para dedicar-se a arte da cozinha.

Há época, com 24 anos, aventurou-se abrindo um restaurante em Nonatola, cidade próxima a Modena, apelidado de Trattoria del Campazzo.

O gosto pela cozinha do chef Massimo nasceu no tempo de menino quando, invariavelmente, escondia-se sob a mesa da cozinha, fugindo de seus irmãos mais velho, e observa a avó preparando as famosas comidas italianas.

Em suas andanças, conheceu Paris e lá, no Caffè di Nona, onde foi trabalhar na cozinha, encontrou sua esposa, LARA GILMORE, com quem tem dois filhos, Alexa e Charlie.

Massimo e a mulher administram a Osteria Francescana com obsessão pela busca do melhor.

O chef diz ser cozinheiro, mas não ter nascido cozinheiro, ao contrário, afirma que trabalhou duro, com paixão e humildade, aprendendo valiosas lições com outras personalidades, e arremata dizendo que é preciso ter muita energia e muita alma para fazer pratos bons, saudáveis e inteligentes.

A eleição como melhor restaurante do mundo não veio sem o enfrentamento de grandes dificuldades. Os primeiros anos da Osteria Francescana foram difíceis e desestimulantes, pois era alvo de críticas severas, inclusive, de trair a tradição da culinária italiana. O chef só não desistiu porque a mulher insistiu para que ele continuasse e vencesse os desafios. Ademais, o Massimo mantinha uma rebeldia natural, o que lhe permitiu ser celebrado por nomes importantes da gastronomia.

Desde 2013 o Osteria Francescana figurava entre os três melhores do mundo, terceiro lugar em 2013 e 2014, segundo lugar em 2015, finalmente, em 2016, assumiu a posição mais alta do pódio.

A vitória de Massimo Bottura é decorrente de sua personalidade territorialista, mas desconstrutiva, onde trabalha com pratos tradicionais, com versões particulares.

Nem sempre foi compreendido. Muitas vezes criticado, mas vencedor pelas combinações centenárias de sabores e técnicas que se propôs a incorporar nos pratos tradicionais.

Esse é nosso homenageado...

I- Entrada- Piadina Romagnola

Receita básica para 10 pessoas:

Ingredientes: 1 kg Farinha de trigo
150 gramas de banha de porco derretida (ou azeite)

250 ml de leite

150 ml a 250ml de água

Sal

Utensílios: 1 frigideira para panqueca

Preparo:

Misture os ingredientes para obter uma massa consistente (formar um corpo homogêneo).

Deixe descansar por 1 hora.

Divida a massa em bolas (10).

Abra cada uma das bolas com um rolo de massa deixando-as na forma de discos entre 25 cm a 30 cm de diâmetro e com espessura aproximada 2 mm.

Após, frite a massa (preferencialmente na banha) por 2 a 3 minutos de cada lado, em fogo alto, revirando várias vezes.

A massa formará bolhas na superfície (característica própria). Fure as bolhas com um garfo para obter uma cocção homogênea.

O recheio da piadina fica por conta da criatividade do Chef. Pode ser com presunto, salame, queijo fresco ou derretido, vegetais salteados, cogumelos, etc.



1º Prato - RISOTTO CACIO E PEPE

Receita básica para 6 pessoas:

Ingredientes para o caldo:

1 kg Queijo Parmigiano Reggiano (grosseiramente ralado)

Ingredientes para o risoto:

6 xícaras de caldo

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

3 cebolas médias

2 dentes de alho picados

2 xícaras de arroz arbóreo

Pimenta do reino moída na hora (a gosto)

Raspa de limão siciliano

Utensílios: Panela própria para risoto

Preparo do caldo:

Leve ao fogo médio o queijo Parmigiano Reggiano com 8 a 10 xícaras de água.

Quando o queijo estiver fibroso, retire do fogo e deixe esfriar até temperatura ambiente, e repita o aquecimento mais uma vez.

Quando esfriar a temperatura ambiente, leve a geladeira por 8 horas.

O caldo ficará separado em 3 camadas distintas: (a) uma nata, na parte superior; (b) uma camada de caldo, no meio; (c) e sólidos, na parte inferior. Remova cuidadosamente a camada de nata (reserve).

Coe caldo (descartando o sólido- camada inferior).

Preparo do risoto:

Aqueça o caldo (mantenha aquecido durante a cocção do risoto).

Aqueça a panela em fogo médio, adicione a manteiga, as cebolas e o alho. Cozinhe por aproximadamente 3 minutos. Adicione o arroz, cozinhe por 2 minutos. Adicione o caldo em porções de ½ xícara cada vez, cozinhando até que cada adição é absorvida antes de adicionar mais. Cozinhe mexendo sempre, até que o arroz esteja macio e cremoso (cerca de 22 minutos). Ao final, junte a nata (parte superior do caldo que foi reservada). Coloque pimenta a gosto, (verifique o sal). Acrescente raspa de limão siciliano e sirva quente.



2 ° Prato - Cotechino in galera

Receita básica para 6 pessoas:

Ingredientes

- 150 de caldo de carne;
- (Obs, Prepare o caldo com antecedência)
- 1 cotechino (500 gr.)
- 1 kg espinafre
- 1 cebola média
- 1 cenoura
- 1 talo de aipo
- 1 dente de alho
- 40 gr. de manteiga
- 1 Pedaco de carne bovina (alcatra) – 400gr
(peça ao açougueiro para abrir como se fosse um grande bife)
- 80gr. de fatias de presunto parma
- 2 folhas de louro
- 150 ml de vinho Lambrusco
- Sal

Utensílios:

- 1 martelo de carne
- Barbante de cozinha
- Folha de plástico



Preparo:

- Cozinhe o cotechino (na embalagem do fabricante há indicação) – normalmente por 35 min.
- Lave o espinafre.
- Pique a cebola, cenoura e o aipo (em cubos médios)
- Em uma panela, refogue o espinafre com uma colher de sobremesa de manteiga e o dente de alho descascado. Deixe esfriar e retire o alho. (Reserve)
- Abra a carne e com ajuda do martelo (bata sobre o plástico envolvendo a carne, esticando-a).
- Após, pegue esse bife (grande e fino) e coloque o presunto parma e os espinafre (faça uma camada) e em seguida coloque o cotechino cozido no centro.
- Enrole e feche com o barbante (como se fosse uma copa) - [surgindo um rocambole].
- Em uma caçarola com a manteiga doure o rocambole. Em seguida, na mesma panela, acrescente os legumes picados e o louro, o vinho e o caldo, coloque sal e cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo médio.
- Ao fim do cozimento, retire o barbante e corte o rocambole em fatias.
- Sirva o caldo (do cozimento) sobre os pedaços no prato.
- Harmonize com um bom vinho.

Sobremesa - Zuppa inglese

Receita básica para 6 pessoas:

Ingredientes 200 gr. pão de ló ou biscoitos champanhe

Frutas cristalizadas para decorar

Creme de confeiteiro

4 gemas de ovos

130 gr. de açúcar

60 gr. de farinha de trigo

500 ml de leite

1 favo de baunilha

Creme de chantili

250 ml de creme de leite fresco

1 colher de sopa de açúcar de confeiteiro

Xarope para umedecer

200 ml de água

100 gr. de açúcar

400 ml. de licor alkemes (ou cointreau)

Utensílios: Uma tigela funda para colocar a sobremesa



Preparo:

Prepare o creme de confeiteiro.

Bata as gemas de ovos com açúcar até branqueá-las e acrescente a farinha de trigo. Reserve.

Em uma panela, esquente o leite com a fava de baunilha cortada no sentido do comprimento, e as sementes (raspadas da fava).

Incorpore o leite (quente [não fervido]) aos pouco à mistura de gemas e cozinhe em fogo baixo. Sem parar de mexer {não deixe o creme ferver, pois corre o risco de talhar}.

Quando a mistura encorpar, retire-a do fogo e passe-a para uma travessa.

Retire a fava de baunilha.

Derreta um pouco de manteiga, pincele sobre a superfície para evitar que ela forme uma película.

Cubra com filme plástico e leve à geladeira por cerca de 1 hora.

Prepare o chantili

Bata o creme de leite fresco (gelado) com o açúcar de confeiteiro até que fique bem firme. Cubra com um filme plástico e leve à geladeira.

Prepare o xarope

Leve ao fogo o açúcar com a água. Assim que o açúcar tiver derretido completamente coloque licor alkemes (ou cointreau).

Monte da seguinte forma:

Coloque um pouco de creme de confeiteiro na tigela de servir.

Umedeça os biscoitos ou pão de ló (cortados no formato da tigela) no xarope e coloque no fundo da tigela. Por cima, coloque uma camada de creme de confeiteiro e continue alternando os biscoitos umedecidos com o creme de confeiteiro.

Por fim, recubra tudo com o chantili. Enfeite com as frutas cristalizadas.

Leve à geladeira e sirva.



TRAPICHE
ARGENTINA



La Génesis Trapiche

Bodegas Trapiche nace en el año 1883. Su historia se remonta a un pequeño viñedo llamado El Trapiche, en la localidad de Godoy Cruz, donde se inició la elaboración de vinos finos.

Con más de 130 años de trayectoria, Trapiche es reconocida como una marca pionera en aspectos tales como: la introducción de cepas francesas, la elaboración de vinos varietales, la importación de barricas de roble provenientes de Francia y el uso de tanques de acero inoxidable.

Fiel a su historia, hoy Trapiche continúa día a día en la búsqueda de nuevas y mejores prácticas.

El equipo de enólogos responde al Director de Enología, Daniel Pi. Sus prácticas mejoran en forma continua, intercambiando experiencias y conocimiento con enólogos provenientes de otros países productores de vinos (Francia, EE.UU, Australia, Nueva Zelanda).

Productos

Trapiche cuenta con un amplio portafolio de productos de Alta Gama, elaborados con excelentes materias primas y las técnicas más modernas. Esto le permite ostentar los primeros puestos entre las bodegas más premiadas a nivel local e internacional.

Exportaciones

Trapiche fue una de las primeras bodegas argentinas en competir mundialmente. En 1889 recibió en París el primer reconocimiento internacional. En 1920 dos de sus marcas, Fond de Cave y Broquel comenzaron a cautivar a los públicos más exigentes del mundo. Durante la década del 70 se intensificó en gran medida la actividad exportadora y ese crecimiento se mantiene constante hasta nuestros días.

De esta manera Trapiche logró posicionarse como la marca más exportada de vinos finos del país.

CARDÁPIO

Harmonizado:

Entrada: Piadina Romagnola
FINCA LAS PALMAS CHARDONNAY

1°- prato: Risotto Cacio e Pepe
FINCA LAS PALMAS MALBEC

2°- prato: Cotechino in Galera
MEDALLA CABERNET SAUVIGNON

Sobremesa: Zuppa inglese
CHARDONNAY TARDIO

