

Parigi

NATALE NELLA VILLE LUMIERE

Il grande Victor Hugo diceva che respirare Parigi, conserva l'anima.

Non c'è molto da aggiungere: Parigi è Parigi. È la Ville Lumière, non solo perché è stata la prima città ad illuminare le proprie strade con il gas, ma anche perché qui è nato il pensiero moderno, la corrente culturale chiamata Illuminismo. Qui si è argomentato, dibattuto e poi ancora creato, celebrato e vissuto in prima persona quelle che sono le fondamenta sociali e intellettuali del nostro tempo. Un pensiero che punta ad illuminare le menti per liberarle dai pregiudizi sociali, per donare loro nuovi strumenti con i quali esplorare il mondo e sé stessi. La scienza, la letteratura, l'arte pervasero talmente tanto questo periodo che il XVIII secolo prese proprio il nome di Età dei lumi (âge des lumières): una nuova visione del mondo, fondata sul pensiero di Francis Bacon, sulla scienza e sulle capacità dell'uomo di progredire ed abbattere i muri da egli stesso creati. Nato in Inghilterra, ebbe la sua massima espressione in Francia grazie al mancato condizionamento da parte della politica: una divisione importante tra borghesia e monarchia, privato e pubblico.

È sempre grazie alla cultura se ancora oggi possiamo ammirare la cattedrale di Notre-Dame de Paris. Nel XIV secolo, infatti, la cattedrale versava in condizioni di completo abbandono, tanto che era in progetto di abbatterla per lasciar spazio ad una nuova costruzione. Ma il successo che seguì l'uscita del celeberrimo romanzo di Victor Hugo e il trasporto che i Parigini ebbero per la storia d'amore tra Esmeralda e Quasimodo evitò una vera e propria catastrofe artistica. Il rinnovato interesse bloccò i lavori e, anzi, attivò il restauro della cattedrale.

Arrogantemente unica, Parigi è indimenticabile in primavera ed un vero sogno nel periodo natalizio. Tutto è creato per

far vivere l'esperienza della "Vie en rose": gli addobbi per le strade, i grandi fiocchi che decorano i pacchetti regalo, le musiche che accompagnano le passeggiate e chiaramente lei, la Tour Eiffel che nel periodo natalizio diventa ancora più luminosa e romantica.

Amorevolmente chiamata dai parigini "l'asparago di ferro" la Tour Eiffel, con sette milioni di presenze l'anno, è il monumento più visitato al mondo. Fu creata per l'Esposizione Universale del 1889 e sarebbe dovuta essere smantellata, ma risultò essere un'ottima antenna e decisero di tenerla. Cambiò diversi colori nell'arco degli anni: dal rosso mattone, all'arancio, al giallo. Dal 1968 però il colore è stabilmente il bronzo ed ogni sette anni viene ridipinta per evitare che la ruggine la deteriori. Le tradizioni culinarie parigine del periodo natalizio sono tra le più eleganti: pesce e grandi vini rendono le tavole ricche e sofisticate.

Per chi preferisce la carne, un buon pollo al tartufo terrà testa persino all'astice con tartare di zucca. L'importante è che non manchi il Buche de Noël, e cioè il tronchetto di Natale: immancabile sulle tavole francesi come il pandoro o il panettone della nostra tradizione.

Che visitiate Parigi in primavera o a Natale, che sia di Meaux o di Melun, non potete perdere un assaggio del Brie. Il delizioso formaggio a pasta molle e crosta fiorita è una delle specialità da degustare durante un viaggio nella capitale francese.

Originario della zona che attualmente è il dipartimento Seine-et-Marne, le sue origini risalgono al XI secolo e veniva prodotto direttamente dal latte crudo (oggi, ovviamente, il latte viene pastorizzato). Un formaggio regale, nel vero senso della parola! Carlo d'Orléans, infatti, gratificava le dame della sua corte regalando loro del Brie. Una piccola curiosità: utilizzato anche in pasticceria, in molti vedono nel suo nome l'origine della parola "brioche".

Natale a Parigi è un'esperienza che non può deludere. Joyeux Noël!

Chele di astice al kumquat

Ingredienti per 4 persone Preparazione

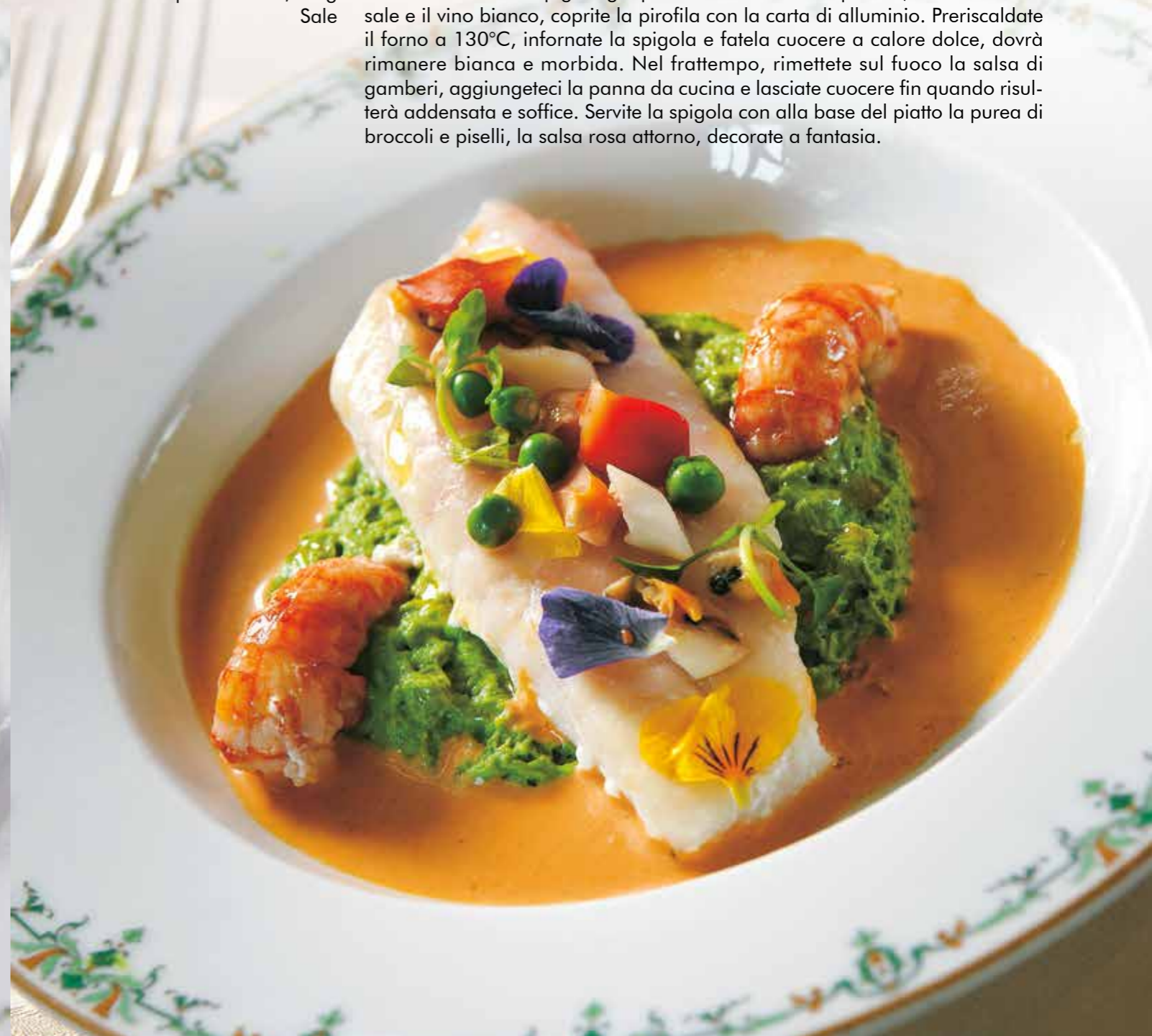
- Chele di astice bollite**, 4
Kumquat, 6
 Tuorli d'uovo, 1
 Olio di mais, 1 dl
 Pomodoro rosso, 200 g
 Cipolla rossa, 50 g
 Peperone rosso, 60 g
 Erba cipollina
 Foglie di rapa
 Olio evo, 2 cucchiari
 Sale
- Spaccate le chele di astice, ricavate la polpa (in sostituzione si può utilizzare l'astice intero) e tenete da parte.
 In un blender mettete il succo di 2 kumquat e poca scorza, il tuorlo d'uovo, un pizzico di sale e fate frullare, aggiungete l'olio a filo fino ad ottenere una maionese.
 Tagliate in 4 i pomodori rossi, privateli dei semi e tagliate la polpa in piccoli dadi, tagliate a dadi anche i peperoni rossi e riponete entrambi in una ciotola, conditeli con erba cipollina e cipolla tritata, poco sale e olio, tenete a parte.
 Al momento di servire disponete la polpa delle chele sui piatti, contornatele con l'insalata di pomodori e peperoni, accompagnate con la salsa maionese al kumquat, infine decorate con delle foglie di rapa.



Spigola allo Chablis in salsa rosa di gamberi

Ingredienti per 4 persone Preparazione

- Spigola filetti**, 4
Chablis, 1 bicchiere
 Broccoli bolliti, 150 g
 Piselli bolliti, 150 g
 Gamberi freschi, 8
 Panna fresca, 1 dl
 Burro, 60 g
 Pomodoro pelati, 100 g
 Prezzemolo, 3 ciuffi
 Brandy, 1 bicchierino
 Cipolla bianca, 30 g
 Sale
- Passate i piselli bolliti al passatutto, trasferiteli in un recipiente di acciaio, aggiungete le cime di broccoli, condite con 40 g di burro, sale, mettete il recipiente a bagnomaria e mescolate di tanto in tanto fin quando non sarà pronta la spigola. Pulite i gamberi privandoli del carapace e del filo nero intestinale lungo il dorso, mettete la polpa in frigorifero. Pulite le teste dei gamberi privandole delle interiora, mettete in una casseruola le teste e i restanti carapaci, la cipolla tritata, 20 g di burro, i gambi di prezzemolo e fateli cuocere a fiamma viva fino a doratura, bagnate con il Brandy, lasciate evaporare, aggiungete il pomodoro pelato e 2 bicchieri di acqua, continuate la cottura fin quando la salsa si sarà addensata, regolate di sale. Infine passate il tutto al colino e tenete la salsa ottenuta da parte. Sistemate i filetti di spigola già puliti e diliscati in una pirofila, conditeli con il sale e il vino bianco, coprite la pirofila con la carta di alluminio. Preriscaldate il forno a 130°C, infornate la spigola e fatela cuocere a calore dolce, dovrà rimanere bianca e morbida. Nel frattempo, rimettete sul fuoco la salsa di gamberi, aggiungeteci la panna da cucina e lasciate cuocere fin quando risulterà addensata e soffice. Servite la spigola con alla base del piatto la purea di broccoli e piselli, la salsa rosa attorno, decorate a fantasia.



Filetto al pepe con crepes sformate

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Filetti di manzo, 600 g
Sugo di carne o brodo, 1 dl
Triple sec, 1 bicchierino
 Burro, 60 g
 Uova, 3
 Tuorlo, 1
 Latte, 2 dl
 Lievito per salati, ½ cucchiaino
 Farina "00", 150 g
 Pasta sfoglia, 200 g
 Pepe nero
 Sale

Stendete la pasta sfoglia ad uno spessore di 1 centimetro, con una rotella tagliapasta ricavate dei bastoncini, spennellateli con il tuorlo d'uovo battuto, poneteli in una teglia foderata con carta forno e fate cuocere in forno preriscaldato a 175°C, fin quando risulteranno dorati ed asciutti. In una ciotola lavorate con una frusta le 3 uova con il latte, la farina e un pizzico di sale, fino a renderlo un composto fluido. Imburrate 4 stampini monoporzione, versatevi all'interno il composto di uova fino a riempirlo per metà, preriscaldate il forno a 220°C e fateli cuocere per 10 minuti, tenete in caldo. Sistemate i filetti su un vassoio, conditeli con pepe nero macinato al momento, sale e pochissima farina, lasciateli riposare per 5 minuti. Fate scaldare una padella in acciaio o in alluminio, versateci dentro la metà del burro e subito i filetti, lasciateli cuocere prima da un lato e poi dall'altro, a fine cottura togliete i filetti e teneteli in caldo su un vassoio, scolate il burro di cottura, bagnate con Triple Sec - in alternativa si può usare il Grand Marnier - fate fiammeggiare, aggiungete il sugo di carne e fatelo ritirare fin quando assume una densità oleosa. Al momento di servirlo sistemate nei piatti lo sformato di crepes, poi il filetto caldo, le allumettes di sfoglia e solo in ultimo fate ribollire la salsa di carne ed emulsionatela fuori dal fuoco con il rimanente burro. Utilizzate la salsa per accompagnare il filetto, decorate infine con una macinata di pepe nero e ciuffi di prezzemolo.



Petto di faraona tartufato

Ingredienti per 4 persone Preparazione

Petti di faraona, 2
Tartufo nero pregiato, 40 g
 Mollica di pane bianco, 80 g
 Albume, 2
 Ossa o ritagli di faraona, 300 g
 Sedano, 80 g
 Cipolle, 80 g
 Carote, 80 g
 Alloro, 1 foglia
 Chiodi di garofano, 2
 Vino Muscat Blanc, 1 bicchiere
 Farina "00", 2 cucchiaini

Sistemate i ritagli e le ossa di faraona in una pirofila e fatele cuocere in forno a 180°C fin quando risulteranno dorate. Togliete dal forno la pirofila, unite la foglia di alloro, i chiodi di garofano, coprite con le verdure tagliate in pezzi e infornate di nuovo fin quando le verdure saranno rosolate, bagnate con il vino e lasciate evaporare, sempre in forno. In ultimo togliete la teglia dal forno, cospargetela in modo uniforme con la farina e infornate per l'ultima volta, fin quando anche la farina risulterà di un colore nocciola. Infine prendete tutti gli ingredienti contenuti nella pirofila, versateli in una pentola, aggiungete 2 litri di acqua e fate cuocere a fuoco dolce per 2 ore, schiumando le impurità e il grasso che affiorano in superficie. Solo dopo questo tempo, passate la salsa ottenuta al colino e tenetela da parte.

Per i petti di faraona: versate in un robot la mollica di pane, gli albumi, il tartufo nero, condite con poco sale e frullate velocemente e poco in modo da lasciare il composto grossolano. Disponete i petti di faraona su un tagliere, con un coltello apriteli a libro, mettete all'interno la farcitura di tartufo, richiudete e legate con lo spago per tenere fermo. Oliate e condite con poco sale i petti di faraona e fateli cuocere alla piastra. Mentre il petto cuoce, in una padella fate ritirare due mestoli di sugo di faraona, fate bollire fin quando risulterà di una densità velante. Volendo potrete aromatizzare la salsa con altro tartufo ed emulsionarla con una noce di burro. Servite i petti accompagnati dalla salsa e da vegetali di stagione a vostro piacimento.



Chapeau de Père Noël

Ingredienti per 20 pezzi Preparazione

Cioccolato al latte, 100 g
Cioccolato fondente, 200g
 Burro, 20 g
 Crema spalmabile al cioccolato, 100 g
 Granella di nocciole, 100 g
 Pasta di zucchero rossa
 Pasta di zucchero bianca
 Gelatina neutra per dolci

Tritate il cioccolato al latte e quello fondente, e fateli fondere insieme al burro al microonde (a bassa potenza e ad intermittenza) o in un pentolino a bagnomaria, mescolando di tanto in tanto. Trasferite il tutto in un recipiente e lasciatelo intiepidire, quindi unite la crema spalmabile, la granella di nocciole e mescolate. Fate freddare il tutto coperto da pellicola alimentare in congelatore. Successivamente, dividete il composto in circa 20 palline singole, e conferite a ciascuna una forma conica con la punta piegata, a ricreare le sembianze del cappello di Babbo Natale. Riponete nuovamente in congelatore; rivestite poi ciascun cappellino con la pasta di zucchero rossa, stesa allo spessore di pochi millimetri. Infine, utilizzate la pasta di zucchero bianca e gli appositi strumenti da cake design per formare la falda e il pon-pon di colore bianco del cappello, praticando incisioni e piccole lavorazioni con le dita per farli assomigliare ad un tessuto di lana. Utilizzate la gelatina neutra per incollare questi dettagli sui cappellini, riponeteli in un vassoio in frigorifero e lasciateli stemperare a temperatura ambiente per una decina di minuti prima di servirli in tavola.



Cotillons

Ingredienti per 15 monoporzioni Preparazione

Per la crema inglese

Latte intero, 300 ml
 Tuorli, 150 g
 Estratto di vaniglia, 2 cucchiaini
 Zucchero semolato, 120 g

Per completare

Confettura di ciliegie, 70 g
Pan di Spagna al cacao, 250 g
 Gelatina in polvere, 10 g
 Panna fresca, 300 g
 Liquore tipo Sherry o Kirsh
 Bacche di ribes rosso
 Decorazioni in cioccolato

Procuratevi un paio di stampi in silicone da pasticceria che vi consentano di ottenere delle piccole mezze sfere da circa 4-5 cm di diametro. Versate una piccola quantità di confettura sul fondo di ciascuna semisfera, e riponete gli stampi a freddare in congelatore. Preparate la crema inglese scaldando il latte e lavorando a parte i tuorli con l'estratto di vaniglia e lo zucchero. Versate il latte caldo sui tuorli, mescolate piano con una frusta e riportate sul fuoco basso, mescolando finché la crema raggiungerà la temperatura di 84°C. Lasciate freddare la crema finché raggiungerà i 30°C circa. Reidratate la gelatina in polvere in 5 volte il suo peso di acqua (ovvero 50 g di acqua per 10 g di gelatina) e lasciatela sciogliere e ribollire al microonde. A parte, semi montate la panna. Per completare l'ottenimento del composto per la bavarese, aggiungete nella crema inglese, mescolando di volta in volta con una frusta, prima la gelatina e infine la panna semi montata con movimenti ampi e delicati dal basso verso l'alto. Trasferite il composto in un sac à poche, tirate fuori dal congelatore gli stampi, e versate all'interno di ciascuna semi sfera con la confettura la bavarese, arrivando fino al bordo. Riponete nuovamente a freddare in congelatore. Poco prima di servire, assemblate i cotillons coprendo dei dischetti di pan di Spagna al cacao (dello spessore di circa 1 cm), bagnandoli con il liquore aiutandovi con un pennello, e posizionando sopra di essi le bavaresi alla vaniglia e confettura di ciliegie sfornate. Mantenete in frigorifero o a temperatura ambiente, a seconda dei tempi di servizio in tavola. Decorate infine con bacche di ribes rosso e le vostre decorazioni in cioccolato preferite.

