

Ringrazio tutta la mia famiglia:

mia moglie Concetta, che ha avuto la pazienza di seguire tutto il mio percorso formativo e lavorativo;

mia madre, mia sorella, mio fratello e soprattutto mio padre, che mi ha trasmesso la passione per questo difficile lavoro.

Tutti i miei collaboratori che da anni ci aiutano a far felici i nostri amici e clienti. Saluto anche zii e cognati.

Un grazie speciale va a Michele Nasoni, che con professionalità ha contribuito alla crescita e alla valorizzazione del mio ristorante.

Grazie a Gianluca Scolastra e Andrea Russo, che mi hanno guidato nella crescita professionale, facendomi capire quanto amo il mio lavoro. Ringrazio Gianluca Chittano e Loredana Mesiano per avermi dato la fiducia e la possibilità di trasmettere parte della mia conoscenza presso OPERA LAB di Latina, stimolando la stesura di questo libro.

Grazie anche a Sergio Tuccio e Andrea de Angelis che con le loro foto hanno esaltato la vena artistica dei miei piatti, con uno stile "BLACK" molto elegante. Grazie a Carlo Costantini per le foto della Cantina.

Non posso dimenticare l'amico Alberto Carnevale Schianca che con la sua Canon ha abbellito molto i miei ritratti fotografici.

Grazie anche a Sonia Bernardini, Alessandro e Sveva Fedrigo per la correzione dei testi. Un abbraccio va anche a tutti gli amici vicini e lontani, che mi perdoneranno se avrò dimenticato qualcuno.

Il ringraziamento più grande va a voi che avete comprato questo libro e non lo avete solo sfogliato.

Grazie a tutti!

Massimo Mancini





L'IMPRONTA DELLA TRADIZIONE

La mano guidata dall'esperienza lascia un'impronta, non solo nel piatto di un ristorante.

La conoscenza delle materie prime e la vicinanza dei fornitori ci permette di offrirvi prodotti che vi lasceranno l'impronta di un gusto che non avevate ancora sperimentato.

Forse in qualcuno di voi si accenderà un ricordo lontano, di una nonna che si alzava all'alba per cucinare, di un nonno che andava a cogliere la verdura nel proprio orto, ma non troverete gli stessi sapori nell'Osteria di Pelliccione.

La tradizione familiare che nel tempo è diventata storia ha incontrato l'evoluzione e il coraggio di Massimo Mancini che, senza dimenticare le origini, ha saputo dare un'impronta nuova non solo ai piatti, ma anche al vino, ai liquori, alla qualità.

Quest'impronta è più di una firma:
è una promessa di qualità.



Indice

Verdure	13
Pasta e riso	21
Uova	27
Legumi	31
Carni	35
Pesce	45
ABC in pasticceria	57
Cucina romana	61
La storia	64
Le ricette	69
La grotta	122

L'importanza dei coltelli

Esistono molti tipi di coltelli, ognuno con differenti caratteristiche e materiali. Ogni coltello è studiato per un determinato utilizzo, che ne determina la riuscita di un'operazione di taglio.

Trinciante

È il coltello fondamentale per ogni cuoco, può essere di grandezza e forma variabile. Questo coltello, più di altri, può avere delle scanalature trasversali sulla lama che impediscono che l'alimento si attacchi ad esso.



Spelucchino

Anch'esso immancabile nell'attrezzatura di un cuoco, piccolo e versatile si usa per verdure e tuberi, fa svolgere facilmente e velocemente tutti i compiti che lo chef ritiene idonei.



Mandolina

Strumento da taglio (molto pericoloso) serve per tagliare in modo più o meno sottile con precisione la verdura desiderata.



Scavini, pelapatate e svuotazucchine

Oggetti importanti ma secondari, che vengono usati per preparazioni particolari delle verdure, essi prendono il nome dall'utilizzo che hanno.



NB. Esistono anche coltelli in ceramica e in polimeri che vengono usati prettamente per verdure in quanto i materiali con cui sono realizzati i coltelli ossidano meno il taglio della verdura. Sono molto delicati, ma hanno bisogno di minor manutenzione.

Operazioni preliminari di lavorazione

Una corretta lavorazione può determinare il tempo di conservazione del vegetale e il suo sapore. In basso sono riportati alcuni "consigli" per una corretta lavorazione.

Lavorazione: è importante preparare la propria postazione di lavoro (che per una persona di media statura è tra 85 cm e 90 cm di altezza) con tutto l'occorrente per la realizzazione e la sistemazione delle verdure:

- tagliere di buona fattezze e spessore che aderisca bene al piano di lavoro;
- coltelli adatti al tipo di taglio che si vuole realizzare;
- contenitori o "bastardelle" per la sistemazione delle verdure tagliate e degli scarti ottenuti dalla mondatura.

Mondatura: prima di lavare le verdure si procede privandole di tutte le parti non edibili o rovinate.

Lavaggio: si immerge sempre l'alimento in acqua fredda per almeno tre volte o fino a quando l'acqua non sia limpida. A volte è necessario aggiungere un antibatterico nell'acqua (rapporto 1/1000), oppure un antiossidante o bicarbonato di sodio (20gr x 1Lt di acqua).

Tecniche di taglio

Esistono molte tecniche di taglio, di cui vedremo solo le principali, ognuna delle quali influisce sulla cottura e sul risultato finale sia al livello del gusto sia sull'estetica.

Affettare

Può variare per spessore e verso del taglio, è una tecnica semplice, molto veloce e può essere usata su tutti i tipi di verdure (tranne quelle a foglie).



Listarelle

È necessario compiere due azioni sempre nella stessa direzione di taglio.

Julienne: inferiore ai 3 mm di spessore.

Listarelle: superiore ai 3 mm di spessore.

Dadolata/Bronoise

Si ottiene compiendo 3 tagli dal vegetale, 2 in senso longitudinale e 1 in senso trasversale. Lo spessore inferiore a 5 mm è detta *bronoise*, mentre la *dadolata* può avere spessore maggiore.



Chiffonade

Si usa su verdure a foglia, si ottiene arrotolando una foglia nel verso più lungo e si taglia trasversalmente con spessore più o meno largo.

Sminuzzare

Triturare le verdure fino a renderle piccolissime. Per ottenere questo risultato si può usare una mezzaluna oppure un trinciante usando la punta come fulcro.



Tornire

Lavorare un ortaggio dandogli la forma desiderata (es.: patata tonda e carota mini).

Macinare

Ridurre le verdure (o la carne) in frammenti fino a renderle piccoli granuli con l'ausilio di macchine e altri strumenti.



NB. Per la sicurezza o incolumità, oltre che per un uso corretto del coltello, è importante creare una base di appoggio stabile sull'ortaggio.

Conservazione

Dopo aver lavato, mondato e trasformato le verdure in quello che vogliamo, possiamo conservarle in diversi modi, ad esempio:

- in frigo 2/3 gg
- sotto vuoto
- surgelate
- congelate
- sotto olio
- oppure "conservarle" in barattolo

Cottura

Alcune verdure possono essere consumate crude mentre altre è fondamentale cuocerle.

Ogni verdura può "subire" tutti i metodi di cottura sottoelencati. Crude possono essere insaporite con un grasso, sale e spezie (es. insalata, pinzimonio, agrodolce...).

Vari tipi di cotture:

Bollire: cuocere in acqua bollente per tempi lunghi.

Sbianchire: cuocere in acqua bollente per un tempo ridotto.

Vapore: cottura indiretta con un fondo d'acqua più o meno aromatizzata.

Arrostire: cottura al forno superiore a 144°C.

Grigliare: su padella, piastra o barbecue; sono tutte cotture dirette senza ausilio di un grasso e a temperature molto alte.

Friggere: immerse in un grasso a temperatura superiore ai 144°C.

Cbt: è una cottura dolce che avviene indirettamente perché l'alimento si trova all'interno di un barattolo o una busta sottovuoto.



