

Weekend gourmet in Franciacorta. Tutti i segreti... inclusa la ricetta dell'iconico "Manzo all'Olio di Rovato"



I vigneti della Franciacorta e il Lago d'Iseo

(in Italian and English)–

Benvenuti in Franciacorta!

di Cesare Zucca .

La sua estensione è di circa 240 Km² e raggruppa i comuni di Adro, Brione, Capriolo, Castegnato, Cazzago S. Martino, Cellatica, Cologne, Coccaglio, Cortefranca, Erbusco, Gussago,

Monticelli Brusati, Ome, Paderno Franciacorta, Paratico, Passirano, Polaveno, Provaglio, Rodengo Saiano e Rovato, dove ritroviamo testimonianze architettoniche dell'antichità come monasteri, chiese, abbazie, ville e castelli dell'epoca medioevale.



Il Castello Bornato

La tradizione viticola è da secoli protagonista di questo territorio e fin dalle epoche più remote. Affonda le sue radici nel lontano Cinquecento con le *curtes francae* ed approda ai vini "mordaci" del XVI secolo. In questo ambiente, sulle colline, è nata infine la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)** italiana dedicata al metodo Franciacorta, emblema di una terra da sempre vocata alla viticoltura, forte anche della vicinanza del Lago d'Iseo, che mitiga le escursioni termiche.



Non a caso la famosa **Guida Michelin**, ha scelto Franciacorta per presentare tutti i ristoranti stellati 2022, siglando una profonda condivisione sul piano della valorizzazione enogastronomica, e sull'approccio ambientale sostenibile, coronati dal **Consorzio per la tutela del Franciacorta** che ha lo scopo di valorizzare e tutelare la crescente produzione vitivinicola del territorio franciacortino.

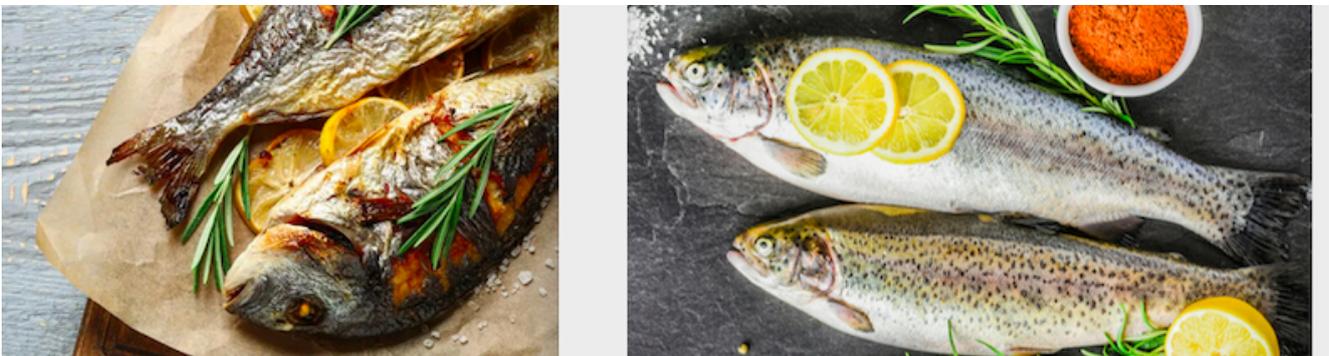


Sul fronte della transizione *green*, la Franciacorta ha saputo perfezionare una viticoltura leader nella sostenibilità, paladina di un'agricoltura attenta a minimizzare gli impatti ambientali e a migliorare la biodiversità funzionale all'interno dell'ecosistema vigneto.



A tavola!

La cucina della Franciacorta sa coniugare i sapori delle carni dell'entroterra con quelli di pesce di lago e ci riserva numerose eccellenze gastronomiche, dai formaggi, come la robiola Bresciana, il *casolet*, il *fatulì* della Val Savioire, a salumi come la soppressata, il lardo aromatizzato al Curtefranca, il salame di Monte Isola e quello tipico di Capriolo. Il Lago d'Iseo offre alborelle, salmerini, lucci e scardole. Tanti piatti di pesce, come le sardine essiccate, la tinca al forno, , l'insalata di luccio.



Ottimo l'olio extravergine di oliva Laghi Lombardi DOP a indicazione geografica Sebino per condire il famoso manzo all'olio e tanti altri piatti stupendi che si possono assaggiare visitando soltanto questa terra meravigliosa.



Dove mangiare

Dina, Gussago

Nuova stella Michelin 2022 che ha definito geniale la cucina di **Alberto Gipponi**

Dispensa Pani e Vini Franciacorta, Adro

Matteo Cocchetti classici bresciani, pesce di lago e di mare

Il Volto Iseo

Osteria apprezzata per i piatti di pesce di Lago e l'irresistibile mousse di zucca e castagne

Barboglio de Gaioncelli, Corte Franca

cantina e ristorante tra le vigne. Menu "a chilometro zero",

Cucina San Francesco del Cappuccini ,Cologne

Raffinato resort sulle colline della Franciacorta.



E per finire, tre ristoranti che partecipano al progetto *Cibo di Mezzo*, che propone materie prime, *unicità*, *salubrità* e *territorialità*. Prezzi unificati e molto accessibili a 60 o 100 euro tutto incluso, fino al 12 Dicembre

Cadebasi; Erbusco

Qualcosa di nuovo ma abbordabile, ottime le “tapas”, che loro chiamano “*buffetti*”

Al Malò

Chef **Mauro Zacchetti**, paladino del territorio e della tradizione. *Idee, stile, fame e coraggio*

Due Colombe , Corte Franca

Chef **Stefano Cerveri**, stellato pilastro e baluardo della ristorazione bresciana e vessillo della Franciacorta.

Il famoso “manzo all’olio di Rovato”, un piatto storico



il tradizionale manzo all'olio di Rovato

Al tempo della Repubblica di San Marco, il mercato della carne di **Rovato**, era il più importante sulla rotta da Venezia a Milano, dove i mercanti provenienti dalla Liguria erano soliti portare i prodotti tipici della loro terra, come l'olio e le acciughe

Questo piatto è databile con precisione alla seconda metà del Cinquecento quando la ricetta fu trascritta da una nobildonna di nome "Donna" Veronica Porcellaga.

È una ricetta di famiglia da cinque secoli, tramandata di generazione in generazione, affinché ogni famiglia abbia la sua versione. Si compone di tre ingredienti fondamentali: olio di oliva, acciughe e la carne sgrassata detta "cappello del prete", solitamente utilizzata per il bollito misto. Poi aglio, pangrattato e qualche verdura. Secondo gli addetti ai lavori, il trucco è prima rosolare velocemente la carne sui lati in modo che cuocia lentamente e rimanga tenera,

conservando tutti i succhi.



Una versione alternativa, con purea di zucca

Una ricetta di 500 anni! E' giusto rispettarla a pieno, come vuole la tradizione o rivisitarla con una ricetta innovativa?

Ho controllato con due top chef locali. **Stefano Cerveri** del ristorante stellato Due Colombe di Borgonato di Cortefranca, mantiene viva la tradizione di famiglia e rimane fedele alla cucina di Nonna Elvira, una versione classica del 1955 e arricchita con un cucchiaino di miele d'acacia mentre **Matteo Cocchetti** della Dispensa Pani e Vini Franciacorta propone un filetto di manzo "non tradizionale" cotto a bassa temperatura con sarde di lago essiccate e salsa al prezzemolo.

Inutile dire che un weekend in Franciacorta non è completo se non accompagnato da questo piatto che è un vero must! Basterà dare un'occhiata sul lungolago per scoprire molti ristoranti e osterie dove lo si può gustare

Ecco la ricetta originale.

MANZO ALL'OLIO DI ROVATO



La versione classica di Stefano Cerveni , dettata dalla nonna nel 1955.

Ingredienti

4 porzioni

1,5 chilogrammi di carne magra “cappello del prete”

1 tazza di olio extra vergine di oliva

1 cipolla tritata finemente

125 grammi di burro

3 acciughe sott’olio

1 carota

6 foglie fresche di spinaci

0,5 kg di farina di grano integrale

3 spicchi d’aglio

4 tazze di acqua calda

2 cucchiaini di amido di mais

Preparazione

Soffriggere nel burro i filetti di acciughe, la cipolla tritata e gli spicchi d’aglio.

Tagliare a lungo la carne per fare due pezzi, farli rosolare in padella per dieci minuti. Aggiungere circa 4 bicchieri di acqua tiepida e cuocere a fuoco lento per almeno tre ore,

eliminando il grasso che viene in superficie. A metà cottura aggiungete l'olio.

Mescolate una manciata di amido di mais con un po' d'acqua e aggiungetela per addensare la salsa. Togliere la carne e tagliarla a fette di circa tre centimetri.

Filtrare la salsa in un'altra casseruola, aggiungere la carota e gli spinaci tritati finemente e se necessario un cucchiaino di maizena per addensare ulteriormente.

Servire accompagnato da polenta o patate al vapore.



Stefano Cervieri

Dormire in Franciacorta

Non c'è che l'imbarazzo della scelta, dal relais chic al più genuino agriturismo

L'Albereta, Erbusco

Elegante resort sulle colline franciacortine. Celebri spazi ristorante, guidati da **Fabio Abbattista**, tra cui il LeoneFelice VistaLago che offre anche un piacevolissimo dehors.

Ophelia , Cazzago San Martino

Un 4 stelle recentemente ristrutturato,

Al Dossello Provaglio d'Iseo

romantica dimora di campagna

Ròcol, Ome

Rustica semplicità di un genuino agriturismo



La mia scoperta

Agriturismo Forest. Via Roma Traversa 2, Iseo

Ex fattoria, vista spettacolare sul Lago d'Iseo e sulla Riserva Naturale delle Torbiere. Camere luminose e biciclette gratis per scoprire sentieri escursionistici. Troverete tanti prodotti fatti in casa: olio, conserve, miele, marmellate di mele con zenzero o cannella e un'irresistibile crema di castagne.



A farvi sentire bene a tavola ci pensa la chef **Manuela**

Baisotti con la sua cucina tradizionalmente nostrana ma raffinata, con quel tocco gourmet che la rende ancora più speciale..



Chef Manuela Baisotti e il suo meraviglioso Lago

Nel piatto e nel calice...

Nel cuore della Franciacorta troviamo l' Azienda Agricola Mirabella Franciacorta che dal 1979 producono vini unici per carattere, tipicità, naturalità e qualità. Così si può riassumere l'impegno e il lavoro quotidiano di Teresio Schiavi, cuore e fondatore di Mirabella, e dei suoi due figli Alessandro e Alberto, paladini del sostegno dell'ambiente, della vicinanza all'uomo e al suo benessere, nonché l'impegno costante nel ricercare l'eccellenza qualitativa fuori dagli schemi e nel far vivere a tutti l'esperienza Franciacorta, anche organizzando visite e degustazioni



Mirabella è stata tra le prime aziende ad abbracciare la viticoltura biologica (certificazione Valoritalia) sui suoi 45 ettari di vigneto, concentrati nella porzione centro-orientale della Franciacorta, dove i suoi abitanti vivono a stretto contatto con le vigne. Il ricorso a prodotti di origine naturale, unito all'uso di atomizzatori che ne evitano la dispersione - e permettono di utilizzarne solo un terzo - è un segno concreto di sensibilità civica e ambientale.



Perfino il tradizionale accoppiamento carne- vino rosso, può essere ammorbidito dalla mitezza del clima franciacortino e soprattutto addolcito dalla serenità del Lago.

Quindi... ecco DOM Mirabella, un rosè dorato di eccellente limpidezza e dal profumo di note mielose di frutta esotica. Il suo gusto secco e al tempo stesso vellutato sposa egregiamente il piatto forte della Chef. *guancetta di maialino cotta a bassa temperatura*, servita su polenta abbrustolita.



Da Forest: un delicato Rosè Dom Mirabella per accompagnare il tradizionale manzo all'olio.

Nel menu di Forest spiccano gli spettacolari casoncelli con burro di malga e salvia dell'orto, accompagnati da un Demetra Millesimato Mirabella, mentre il Demetra Pinot Bianco è ideale con piatti di verdura, in questo caso saporiti finferli su crema di patate.



INFO

Consorzio Turela Vini Franciacorta



CESARE ZUCCA- -Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

>>> Here the recipe in English of Cerveri's famous "Manzo all'olio di Rovato" <<<

Would you like to taste some local, traditional, truly popular food. Just check around, along the lakeside promenade, there are many *osteria* where you can enjoy the most traditional dish, **manzo all'olio di Rovato**, (literally 'Rovato beef in oil'). Rovato is a small town located in the Franciacorta hills, close to the lake.



La versione classica di Stefano Cerveni , dettata dalla nonna nel 1955.

An historical recipe

At the time of the Republic of San Marco, the meat market in Rovato, was the most important one on the route from Venice to Milan, where the merchants coming from Liguria used to bring the typical products of their land, such as oil and anchovies. This dish can be accurately dated to the second half of the sixteenth century when the recipe was written down by a noblewoman named “Donna” Veronica Porcellaga. It has been a family recipe since five centuries, handed down from one generation to the next, so that each family has its own version. It consists of three basic ingredients: olive oil, anchovies and the non-fat meat called *cappello del prete* (priest’s hat), usually used for the *bollito misto*. Then garlic, breadcrumbs and some vegetables. According to insiders, the trick is first to sear the beef quickly on the sides so it cooks slowly and remains tender, keeping all the juices in.

The beef reinvented

A 500 years dish! So, is it right to fully respect the tradition, or revisit with an innovative recipe? I checked with two local top chefs.



Stefano Cervieri

Stefano Cervieri from Due Colombe in Borgonato di Cortefranca, keeps alive the family tradition and remains faithful to Granma Elvira's cooking, a classic version dated 1955 and enriched with a spoon of acacia honey. **Matteo Cocchetti** from Dispensa Pani e Vini Franciacorta serves a 'non tradizionale' beef filet, low temperature cooked with dried lake sardines and parsley sauce.

Here the original recipe. Enjoy your *manzo all'olio*.



il tradizionale manzo all'olio di Rovato

Ingredients

4 Servings

1.5 kilograms (about 3 pounds) of lean meat 'Priest's hat' meat

1 cup of extra vergin olive oil

1 onion finely chopped

125 grams (or about 4,5 ounces grams) of butter

3 anchovies in oil

1 carrot

6 fresh leaves of spinach

0.5 kilo (about 1 pound) of whole-grain wheat flour

3 garlic clove

4 cups of warm water

2 tablespoons of cornstarch

Method

Saute in butter the anchovy fillets, chopped onion and the garlic cloves.

Cut long for the meat to make two pieces, brown them in the pan for ten minutes. Add about 4 cups of warm water and slow cook for at least three hours, removing the fat that comes to the surface.

Halfway through, add the oil. Mix a handful of cornstarch with a little water and add it to thicken the sauce.

Remove the meat and cut into slices about three inches. Strain the sauce into another saucepan, add the carrot and finely chopped spinach and if necessary a teaspoon of cornstarch to thicken further.

Serve accompanied by *polenta* or a steamed potato

INFO

Consorzio Turela Vini Franciacorta