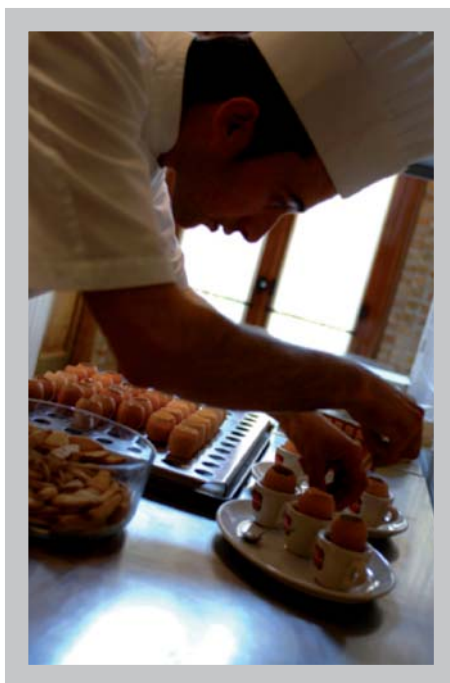


Sapori dell'altro mondo

A CURA DI PIERCHRISTIAN ZANOTTO



OVÉTO DÈA NONA

Alcuni cenni...

La cottura di un composto (che sia esso una royal piuttosto che una crema rappresa o altro) ha origini antichissime. Personalmente vidi per la prima volta la valorizzazione dell'uso dei gusci d'uovo ad una lezione di Pietro Leeman nel 2002 che, con il suo "Uovo apparente" utilizzava il guscio dell'uovo per donare forma ovoidale ad un liquido gelatinato. Da lì pensai potesse essere un'idea originale quella di utilizzare il guscio per servirvi qualcosa. Ma come dimostratosi in altri casi, dopo un po' di tempo capii che studi in questa direzione erano già stati fatti.

Amo comunque questo piatto, nella sua semplicità, non tanto per l'idea tecnica che credevo d'aver avuto, bensì perché credo d'aver associato una tecnica acquisita nelle mie esperienze ad un ricordo e ad una sensazione che si erano perduti nel mio inconscio e che, con questo piatto, ho voluto far riaffiorare e condividere con i nostri clienti.

Solitamente i ricordi più belli della nostra infanzia sono legati a dei volti di persone che hanno segnato particolarmente quegli anni, ad odori, profumi e colori; l'idea quindi alla base del piatto è quella di ricordare un gesto antico, quello del mangiare l'ovetto alla coque come ce lo faceva nostra Nonna Nella: semplicemente servito su una tazzina di caffè della sua Osteria Gambrinus. La stessa tazzina, apparentemente kitch con il logo sbiadito d'una dimessa fabbrica di caffè, è la stessa che allora usava nostra Nonna.

Ho pensato semplicemente di dar valore estetico all'idea abbinandovi un cartoccio di carta paglia, la stessa che veniva utilizzata per incartare le uova vendute nell'antica "Bottega" e sulla quale oggi servo dei biscotti tipici di farina gialla.

Sapori dell'altro mondo

A CURA DI PIERCHRISTIAN ZANOTTO



OVÉTO DÈA NONA

OVETTO AL CIOCCOLATO

75 gr latte intero fresco
375 gr panna
1 tuorlo fresco d'uovo
5 gr zucchero semolato
50 gr cioccolato fondente

Scaldare il latte a 90°, versare la panna e l'uovo battuto con lo zucchero semolato. Aggiungere e incorporare il cioccolato fondente.

OVETTO ALLA CANNELLA

125 gr latte intero fresco
5 stecche di cannella
1 tuorlo fresco d'uovo
65 gr zucchero semolato
1 presa di sale
165 gr panna

Scaldare il latte a 90° con la cannella. Battere l'uovo con lo zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna.

16 Biscotti Zaèti.

OVETTO ALL'ANICE

125 gr latte intero fresco
4 fiori anice stellato
65 gr zucchero semolato
1 tuorlo fresco d'uovo
1/4 bacca di vaniglia
1 presa di sale
165 gr panna

Scaldare il latte a 90° con l'anice stellato. Battere l'uovo con lo zucchero e la vaniglia. Togliere dal fuoco e aggiungere la panna.

PREPARAZIONE

Disinfettate con Amuchina e aprite le uova battendole sulla sommità; con l'aiuto di una forbicina tagliatene perfettamente i gusci, quindi risciacquatele con abbondante acqua e aceto.

Dopo aver preparato i composti sopra descritti, lasciateli maturare in frigo mezza giornata, quindi con l'aiuto di una caraffa riempite i gusci e cuoceteli questi ultimi a bagnomaria in forno a 160° per 15 minuti circa. Dovranno risultare perfettamente sodi e lisci in superficie, senza perciò aver preso il bollore. Servirli tiepidi, in vecchie tazze da caffè, accompagnandoli con biscotti del Piave o "Zaèti" disposti su carta paglia.

ABBINAMENTO:

Suggerisco di abbinare il piatto con Incrocio Manzoni Passito della Scuola enologica di Conegliano.