



RISTORANTE  
**Atman**

RISTORANTE ATMAN  
Via Roma, 4 - Pescia (PT)  
Tel (+39) 0572 1903678 - (+39) 373 7489301  
info@ristoranteatman.it

Il Ristorante Atman ha ricevuto dopo solo un anno dall'apertura l'ambita Stella Michelin.

**Igles Corelli**, classe 1955, è un cuoco eclettico che crea ricette originali ed armoniose, grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e alla mancanza di pregiudizi che lo porta a continue sperimentazioni.

La sua fama internazionale nasce negli anni '80, quando, giovanissimo, si trovò alla guida della cucina del ristorante Il Trigabolo di Argenta, considerato dalla critica uno dei tre migliori ristoranti italiani, il primo sul piano dell'avanguardia culinaria. Dopo una lunga permanenza alla Locanda della Tamerice, oggi è chef del Ristorante Atman.



MACELLERIA SALUMERIA  
ZIVIERI MASSIMO

RISTORANTE  
**Atman**

in collaborazione con Igles Corelli

OTTAVA EDIZIONE **2012**  
dal 5 al 7 febbraio  
**IDENTITÀ MILANO**  
**GOLOSE** The International Chef Congress

M I L A N O  
7 febbraio 2012 ore 16

**La mora e la cinta,  
le regine  
dell'Appennino Tosco-Emiliano,  
... guardale, sentile, provale.**

**In allegato le ricette di Igles Corelli**



  
MACELLERIA SALUMERIA  
ZIVIERI MASSIMO

MACELLERIA ZIVIERI MASSIMO  
Piazza XXIV maggio, 9/c - 40036 Monzuno (BO)  
Telefono e Fax (+39) 051 6771533  
e-mail: info@macelleriazivieri.it  
www.macelleriazivieri.it

Dal 1987 qualità garantita per una carne di prima scelta.

Oltre alle carni di suino la Macelleria Zivieri propone alla clientela carne bovina di razza piemontese proveniente dal Consorzio La Granda.

## La mora romagnola e la cinta senese

Una tradizione nel futuro.

La mora romagnola e la cinta senese, rappresentano due delle innumerevoli razze di suini autoctoni che popolavano le aie, i boschi ed i mercati in un passato non troppo remoto. Entrambe vengono definite come animali ideali per l'allevamento semibrado sull'Appennino toscano - emiliano, dove si alimentano prevalentemente di ciò che trovano tra i boschi ed i pascoli loro destinati (tuberi, ghiande, bacche, castagne, fieno, erba, ecc.) mentre nei mesi invernali, nel periodo della "finitura" dell'ingrasso, ed in estate, la loro alimentazione viene "integrata" con grano, orzo, granturco, favino, ecc..

Dopo un periodo durato oltre 50 anni in cui entrambe le razze hanno rischiato l'estinzione, prima la cinta senese (anni '90) poi la mora romagnola sono tornate a grufolare libere e spensierate permettendone il totale recupero (per evitarne la scomparsa o irrimediabili problematiche di consanguineità si sono fatti "tagli" con altre razze, Large White e Duroc, che ne hanno mutato alcune caratteristiche somatiche).

Per quello che riguarda la cinta senese, questa fase è stata affrontata in maniera più collettiva tra vecchi allevatori e consorzi, mentre per la mora romagnola occorre ringraziare soprattutto l'allevatore Mario Lazzari per la tenacia dimostrata nel voler evitare l'estinzione della stessa.

L'allevamento ottimale di tali razze presenta caratteristiche molto simili: ampi spazi di pascolo e di bosco per poter grufolare ed ingrassare per un periodo di 18/24 mesi, un territorio collinare, molta acqua sia per bere che per mantenere la temperatura corporea termoregolata (soprattutto d'estate), visto che come si sa il maiale o più correttamente il "porco" non ha le ghiandole sudoripare.

Per quello che riguarda invece le differenze vediamo che la cinta senese presenta un manto di cute e setole nere con presenza di fascia bianca all'altezza delle spalle, un tronco robusto di taglia media, un peso idoneo per la macellazione di 160/200 kg, viene allevata soprattutto nel territorio toscano (è stata creata la Dop che obbliga macellazione e lavorazione delle carni in tale territorio) e presenta una carne colorata, marezzata, ricca di grassi insaturi e tendenzialmente più saporita e saporita. Ottimi sono i prodotti stagionati, in particolare il prosciutto, la pancetta, il caratteristico lardo ed il guanciale che noi otteniamo con solo aggiunta di sale e pepe.

La mora romagnola, invece, presenta una cute nera/grigio scura (fulvo chiaro fino a



circa 6 mesi) un tronco lungo e cilindrico e raggiunge circa 150/170 kg al momento della macellazione. La carne di colore scuro, presenta una fine marezzatura e come per la cinta risulta avere una elevata coltre di grasso (soprattutto insaturo) comunque delicato e leggero. Nella nostra esperienza la sua carne (dopo adeguata frollatura) risulta più adatta al consumo "fresco".



Deliziosi risultano essere i salami, la salsiccia passita ed il prosciutto cotto ottenuti con sola aggiunta di sale e pepe (per il cotto anche i nitrati obbligatori per legge onde evitare casi di botulino), oltre naturalmente al delicato prosciutto stagionato almeno 24 mesi ad un'altitudine di almeno 700 metri.



In sintesi la carne ed i salumi derivanti da questi fantastici animali permettono un elevato standard di qualità, ma come per tutte le materie prime, sta poi nella bravura di chi le cucinerà valorizzarne ed enfatizzarne le caratteristiche e le peculiarità al fine di continuarne l'allevamento e la riscoperta senza però considerarli una moda o semplicemente un prodotto di nicchia.



### Alcuni dei piatti presentati in occasione di *Chef...al Massimo*



Cotoletta e prosciutto



Pancetta di mora



Spiedino di mora



Stracotto di coppone

# Guancia di cinta senese a bassa temperatura con morbido di patate di Avezzano in cialda di polenta Formenton ottofile della Garfagnana croccante

## Ricetta di Igles Corelli

### Ingredienti per 4 persone

1 l di brodo di manzo  
300 gr. di patate rosse di Avezzano  
200cl di olio extra vergine di oliva  
50 gr di burro di Rosola  
50gr di formaggio grattugiato  
½ l di birra  
2 guance di cinta senese  
sale di Cervia, pepe q.b.  
50 gr. farina di formenton ottofile della Garfagnana

### Procedimento:

**Per il purè:** pelare le patate tagliarle a pezzi e farle bollire nel brodo di manzo, scolarle passarle al setaccio, condirle con sale di Cervia, pepe e olio extravergine di oliva e tenere in caldo.

**Per le guance:** rosolarle in padella con un filo d'olio metterle in due sacchetti per sottovuoto da cottura dividere la birra nei due sacchetti salare fare il vuoto e cucinare a 62° nel Ronner per 8 ore.

**Per la salsa:** quando le guance saranno cotte toglierle dal sacchetto scalopparle e tenerle in caldo, mettere il liquido di cottura in padella e ridurre della metà e montarlo con il burro di Rosola e filtrare.

**Per la cialda:** fare una polenta con 50 gr di farina di mais e 50 gr di acqua. Farla raffreddare. Stendere la polenta fra 2 fogli di carta oleata con un mattarello e infornarla a 140° C finché non è croccante.

### Presentazione

Mettere al centro del piatto un cucchiaino di purè metà guancia scaloppata irrorare con la salsa, e guarnire con la cialda e servire.

# Battuta di mora romagnola con pane croccante di Altamura, salsa al pomodoro del piennolo piccante e marmellata di verza

## Ricetta di Igles Corelli

### **Ingredienti per 4 persone**

#### **Battuta:**

280 gr di fesa battuta al coltello

sale di Cervia q.b.

pepe nero q.b.

1/2 bicchiere di olio extra vergine di oliva

100 gr di pane di altamura tagliato a cubetti ed essiccato in forno a 90° C

#### **Salsa al pomodoro piccante:**

200 gr. di pomodoro del piennolo

50 gr. di sedano, carota e cipolla

2 foglie di basilico

1/2 peperoncino

sale di Cervia e pepe q.b.

#### **Marmellata:**

200 gr di verza tagliata a cubetti

100 gr di zucchero di canna

1 dl di acqua

#### **Procedimento:**

Miscelare la carne con sale di Cervia pepe e olio e dividere in 4 coppapasta rotondi riempiendoli a  $\frac{3}{4}$ , sovrapporre il pane croccante pressando e tenerlo da parte.

Mettere gli ingredienti della salsa al pomodoro in un sacchetto da sottovuoto e cuocere nel rohner a 80°C per 2 ore. Passate le due ore passare al setaccio e lasciare raffreddare.

Per la marmellata mettere una notte prima la verza con lo zucchero in un recipiente in frigorifero. Il giorno dopo in un tegame di terracotta mettere il liquido e la verza e l'acqua e iniziare a cuocere a bassissima temperatura per 2 ore. Lasciare raffreddare.

**Presentazione:** sporcare il piatto con la salsa al pomodoro, capovolgere il coppa pasta in modo che il pane croccante rimanga sotto e spingere per togliere il tutto dallo stampo. Mettere sopra la marmellata di verza. Guarnire con qualche fiore e qualche germoglio.