

GAZZETTA DI  
MODENA

16/5/09

# IL GUSTO

PAGINA REALIZZATA  
CON LO CHEF  
DELL'OSTERIA  
FRANCESCANA  
MASSIMO BOTTURA

Dagli strozzapreti alla rucola al latticino "perfetto": fresco e aromatico

## Conquistati dalla ricotta *Quella ovina è più "erbacea" e digeribile*

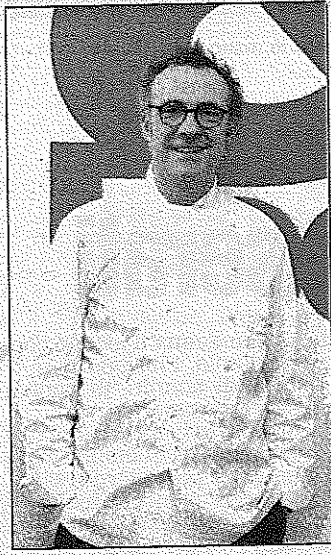
di Massimo Bottura

Che serata giovedì! Ho ripetuto ciò che ho fatto con la Lidia un paio di anni fa al Salone del Gusto: ho cercato di accendere i riflettori su Mirco il pastore in modo da dargli voce. Ci siamo trovati alle otto di sera al ponte di ferro sull'argine a Solara, ed

abbiamo assistito alla preparazione del recinto, all'allattamento degli agnelli e verso le nove abbiamo cominciato a cucinare con praticamente niente. Con un poco di acqua e farina abbiamo creato degli strozzapreti.

Al pomeriggio ero passato dal mio argine segreto, dove andavo quando avevo la trattoria del Campazzo, ed ho raccolto rucola ed erbe aromatiche spontanee; un litro di latte dal distributore all'Albinelli, uno scalogno ed ecco fatto gli strozzapreti alla rucola ed erbe che servivo allora! Questa premessa perché per tutta la sera io e Antonio Cherchi, responsabile di Slow Food Modena, abbiamo cercato di convincere Mirco a diminuire il numero degli animali e ritornare a mungere per creare formaggi a latte crudo!

Oggi, quindi, affronterò la ricotta, latticino molto importante per le sue caratteristiche nutrizionali. E' un prodotto che va consumato freschissimo perché non possiede la capacità di difendersi dai microorganismi, e nel momento in cui l'acidità la aggredisce non è più commestibile. Anche se acquistate una ricotta industriale consumatela in tempi brevissimi. E' un alimento pieno di proteine mentre ha un bassissimo contenuto di grassi e calorie. Per produrre ricotta si parte dal sie-



ro del latte al quale viene aggiunta panna freschissima o latte per aumentare la cremosità. Nel primo caso si otterrà un prodotto più grasso ma anche più piacevole da mangiare, con un potere saziante inferiore rispetto ad una ricotta magra. Le caratteristiche dovranno essere: freschezza,

consistenza e qualità del latte. Per la freschezza il mio consiglio è di recarsi direttamente dai produttori, anche dai caseifici che producono il Parmigiano Reggiano. Pensate alla "Mungi e mangia" del mito Umberto Panini; nel caso non abbiate la possibilità, il mercato di via Albinelli ha due o tre banchi spettacolari. La consistenza spesso ne determina la qualità: cercate così una ricotta dal bell'aspetto bianco intenso, parzialmente granulosa e dalla consistenza al cucchiaino quasi vellutata. La ricotta potrà essere ricavata dal latte di vacca, di pecora o di capra. La prima è la più vellutata e soave ma a me piacciono quelle ovine. I grassi contenuti nel latte ovino sono più aromatici, con retrogusti erbacei, fino al raggiungimento di un retrogusto selvatico quasi animalesco. Per quanto riguarda la digeribilità, quella ovina risulta più digeribile in quanto ha particelle di grasso più piccole ma per noi modenesi abituati al gnocco fritto nello strutto e a lasagne e cotechini questo non è certo un problema.