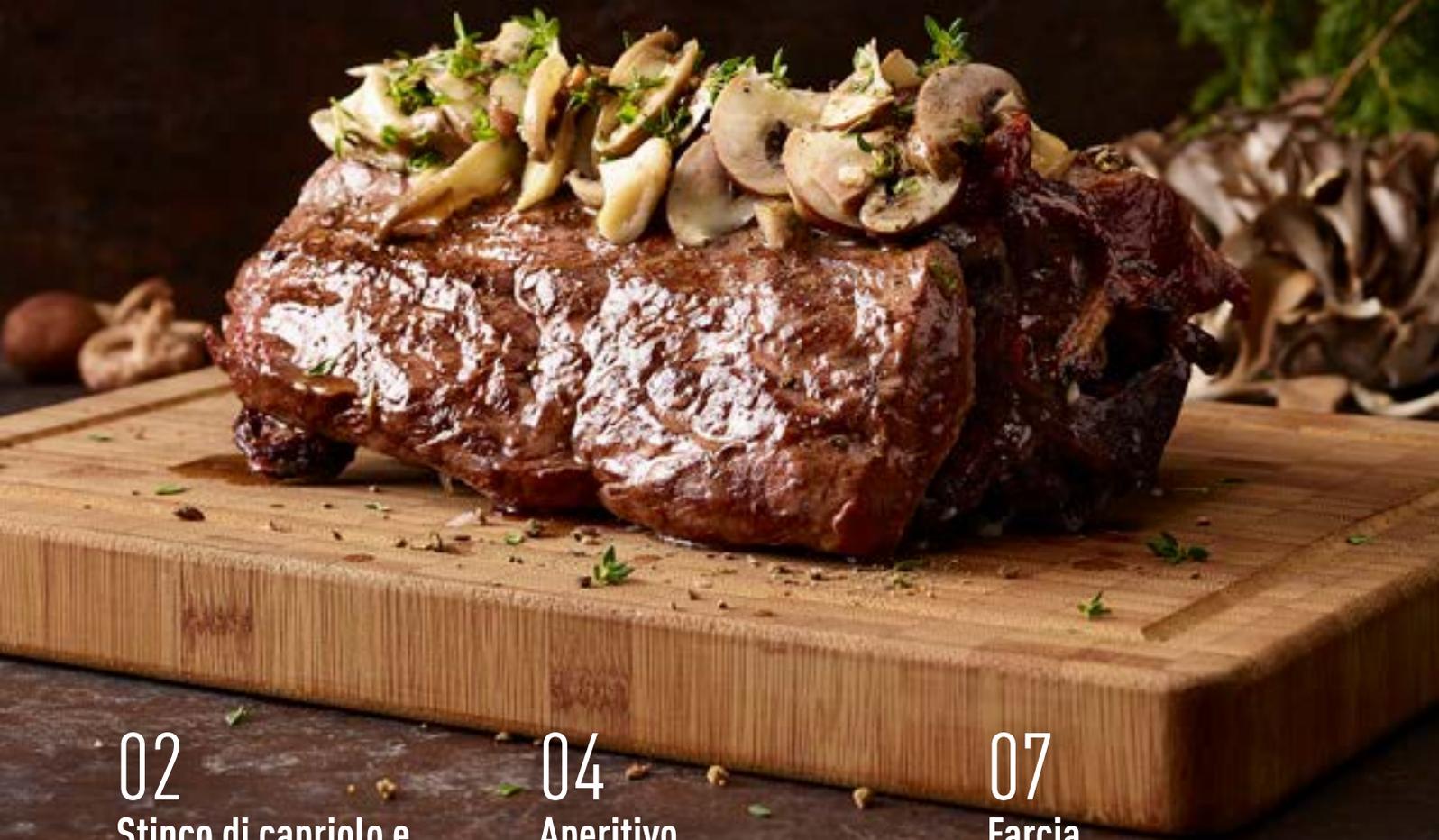


È tempo di selvaggina!

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI

25.8-7.9.2023



02

**Stinco di capriolo e
sella di camoscio**

Selvaggina davvero
straordinaria

04

Aperitivo

Un palcoscenico per la cucina

07

Farcia

Dallo scherzo al gusto

Selvaggina davvero straordinaria

Quando inizia la stagione della selvaggina, la sella di capriolo e il cervo in salmì conquistano i menu dei ristoranti di tutto il paese. Coloro che desiderano distinguersi, invece, hanno la possibilità di trovare eccellenti alternative anche al di fuori dei tradizionali ambiti di caccia.

DALLO STINCO DI CAPRIOLO ALLA SELLA DI CAMOSCIO

La sella di capriolo è in cima alla lista dei piatti di selvaggina più amati. Tuttavia, anche il cervo in salmì o l'arrosto di cinghiale sono molto apprezzati. Fin qui, tutto bene, ma cosa ne direste di sorprendere per una volta? La sella di camoscio, per esempio, è tanto tenera quanto la sella di capriolo, ma il suo aroma è leggermente più intenso. Anche il cerbiatto rientra tra le specialità: il suo tipico aroma intenso si combina con una carne particolarmente tenera. La carne di cervo è anche una buona alternativa all'arrosto di cinghiale. Per una volta, per esempio, possono essere servite delle costine di petto di cinghiale: la soluzione perfetta per chi desidera una carne di selvaggina saporita e da gustare a morsi. Infine, ma naturalmente non da meno, troviamo la carne di capriolo che, oltre alla sella, consente di offrire anche un'ampia gamma di tagli che, talvolta, si perdono nel dimenticatoio. Per esempio, con gli stinchi di capriolo si può creare un vero e proprio piatto di selvaggina autunnale in grado di soddisfare ogni desiderio.

SELLA DI CAMOSCIO

Royal
allo stato brado
Europa
cartone da 6 x ca. 1,1 kg



058760

kg 46.90



STINCO DI CAPRIOLO

intero
allo stato brado
Europa
cartone da 7 x ca. 900 g



062350

kg 13.90



MAGATELLO DI CERVO

allo stato brado
Europa
cartone da 8 x 2-3 x ca. 300 g



058720

kg 18.90



SPARERIBS DI CINGHIALE

allo stato brado
Europa
ca. 500-700 g
cartone da ca. 4,2 kg



058880

kg 14.90



SELLA DI CERBIATTO

allo stato brado
Europa
cartone da 2 x ca. 3-4,5 kg



062360

kg 19.90



SEDANO CON GAMBO

mazzo da ca. 1 kg netto
contorno, salse, insalate, zuppe

045080

prezzo del giorno

«Possiamo
iniziare con
un aperitivo?»

Nella gastronomia svizzera non si può fare a meno di chiedere l'aperitivo: un doveroso benvenuto a tavola. In realtà, la tradizione dell'aperitivo può essere utilizzata anche come una vetrina per presentare le proprie specialità culinarie.

L'ATTESA È LA GIOIA PIÙ GRANDE

Molti conoscono il «saluto di benvenuto dalla cucina». E, allora, perché non arricchire un tantino l'aperitivo e servire un primo assaggio proposto dalla cucina come piccolo anti-pasto da abbinare a champagne, vino bianco, birra, bevanda analcolica o cocktail? In fondo, in Svizzera l'aperitivo fa parte dell'esperienza culinaria: è un modo per potersi tranquillamente rilassare, un momento in cui gli ospiti hanno il tempo di scambiare due chiacchiere e conoscere la cucina. Per presentare un ampio ventaglio di competenze, l'ideale è proporre aromi particolarmente intensi, da combinare sapientemente per risvegliare i sensi con delicatezza. Nella nostra idea di aperitivo, proponiamo di combinare il gusto dell'umami dei gallinacci con l'acidità del latticello, oltre alla piccantezza del rafano e al gusto amarognolo delle cipolle rosolate. Un'insolita combinazione che susciterà la curiosità degli ospiti sulle portate che seguiranno. In fondo, l'attesa è la gioia più grande.

GALLINACCI FRESCHI

Import
1 kg netto

049041

prezzo del giorno

RAFANO FRESCO

Import
ca. 200 g netto

043600

prezzo del giorno

SALE DELL'HIMALAYA

Pakistan

513820

900 g 8.98

Idea

DOMAINE DU VIEUX LAZARET
BLANC
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOC

Francia
Côte-du-Rhône

639680

75 cl. 29.90



Ricetta

TARTARE DI GALLINACCI / CIPOLLE ROSOLATE / RAFANO & LATTICELLO

Ingredienti per 10 porzioni

Tartare di gallinacci

800 g Gallinacci, puliti
70 g Cipolline novelle Thai
10 g Natura Bio Limone, succo
80 g Schmand
100 g Sedano con gambo
Wiberg Salgemma puro fino
Natura Bio Pepe, nero, intero

Cipolle rosolate

200 g Natura Bio Cipolle
20 g Wiberg Paprica Rubino
in polvere
200 g Natura Bio Farina di spelta
600 ml Natura Bio Olio di girasole
Wiberg Salgemma puro fino

Rafano & latticello

500 ml Latticello biologico
500 ml Rafano, fresco
10 ml Wiberg Salsa speziata n° 1
Gomma di xantano
Wiberg Salgemma puro fino
Premium Pepe Kampot, nero



Noci per chiudere in bellezza ✓

E, per finire, c'è ancora posto per qualcosa di piccolo: una sorpresina da accompagnare al caffè, un gesto di ringraziamento prima di andare a casa. In linea con l'autunno, i nostri dolcetti cedono il passo alle noci.

SALUTI D'AUTUNNO

Come la maggior parte dei prodotti, anche la frutta secca è disponibile tutto l'anno. Tuttavia, la stagione della frutta secca, originaria della Svizzera, come noci, nocciole e castagne, è in realtà l'autunno. Pertanto, le noci non possono mancare nel nostro menu autunnale, poiché costituiscono addirittura il fiore all'occhiello sotto forma di dolci come panforte e torrone. Oltre alla frutta secca e alle nocciole, vengono utilizzate numerose altre varietà di noci. Ognuna di esse deve essere trattata con cura. Da una parte, perché la raccolta delle noci è un lavoro dispendioso. Dall'altra, la loro lavorazione in cucina è piuttosto impegnativa. Per esempio, quando si tostano le noci, occorre prestare particolare attenzione affinché non si brucino per effetto del loro contenuto di grassi. In fondo, desideriamo congedarci solo con i migliori aromi

RON ZACAPA XO RESERVA

25 years
Guatemala

667320 70 cl/40% Vol. 138.24

PREMIUM
NOCCIOLE PIEMONTE IGP,
TOSTATE

Italia

319350 3 x 200 g 32.50

CARMA
CACAO POWDER 22-24%

Francia

334511

1 kg 17.40

ORIGINE
BURRO DI MONTAGNA DEL
GIURA BERNESE

10 x 150 g

027371

150 g 3.19

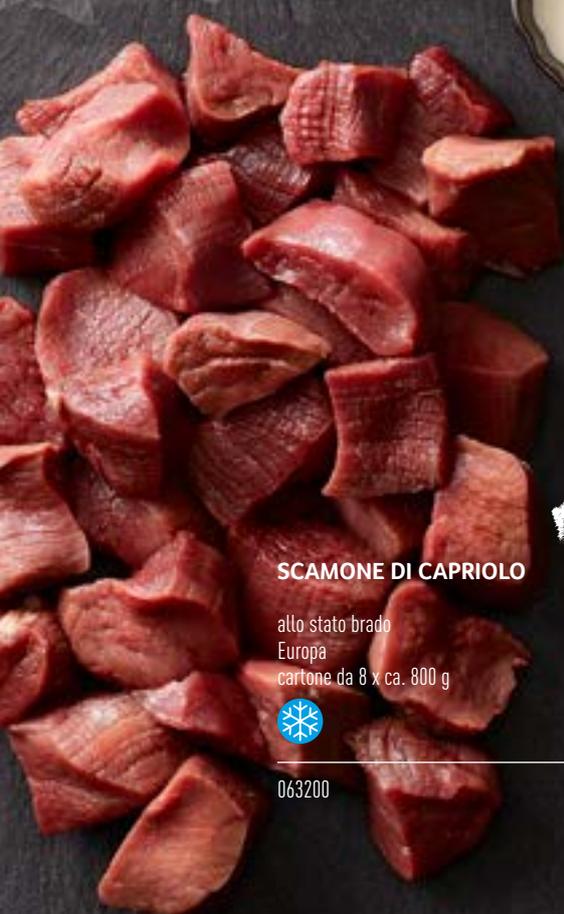


PICOSA
SPUGNOLE, SECCHHE

Turchia

563283

50 g 31.08



SCAMONE DI CAPRIOLO

allo stato brado
Europa
cartone da 8 x ca. 800 g



063200

kg 38.90

Farcito ad hoc



Spesso le farciture sono un po' nascoste
sebbene non ve ne sia motivo. Di solito
rappresentano il fiore all'occhiello di una
pietanza. A tale proposito, non ci sono
quasi limiti alla fantasia

DALLO SCHERZO AL GUSTO

Il termine francese «farce» racchiude in sé diversi significati. In termini culinari, farcia si riferisce a un ripieno. E, dato che in passato ci si concedeva talvolta di fare uno scherzo riempiendo la carne o il pesce con una massa, il termine farsa è ora utilizzato anche come sinonimo di scherzo o in riferimento a un tipo di commedia. Anche oggi la farcia è spesso considerata una sorpresa, solitamente positiva e non burlesca. Per esempio, oltre a impreziosire carne e pesce, la farcia viene utilizzata anche per pâté, terrine o verdure. Per il nostro piatto principale, facciamo le foglie di verza con scamone di capriolo e numerose erbe aromatiche. In linea di massima, però, in una farcia si possono mescolare moltissimi ingredienti, dalle noci alla frutta secca ai funghi. L'importante è che il composto sia fresco e ben raffreddato prima della lavorazione, durante la quale non deve scaldarsi troppo. È necessario, infine, seguire esattamente il processo di cottura, poiché il tempo e la temperatura di cottura ne decretano il successo o l'insuccesso. E non si tratta di uno scherzo!

Idea

TAMARAL
FINCA VELIA
RIBERA DEL DUERO DO

Spagna
Ribera del Duero

696900

75 cl 32.10



SELLA DI CERBIATTO & CREMA DI PATATE AL FORNO |
FARCIA ALLE ERBE AROMATICHE & VERZA | FUNGHI DI BOSCO
E GELATINA DI SCALOGNO



Ricetta