

Il Manzo all'Olio delle Due Colombe

(...anno 1955, più o meno...)

Questo piatto è la storia, la tradizione, il passato, il presente ed il futuro del Due Colombe, di Rovato e della Franciacorta.

Insieme alla Trippa, ai Bolliti ed allo Spiedo era il piatto forte non solo della Locanda Due Colombe ma anche di numerose osterie a conduzione familiare che rendevano Rovato (anche per il suo mercato del bestiame) piazza di grande importanza per una gastronomia semplice, tradizionale e di grande qualità.

Nonna Elvira lo cucinava tutti i giorni dell'anno, a suo modo; come ogni oste era abituato a fare. Ogni casa aveva il suo segreto, il suo ingrediente particolare, che rendeva il manzo all'olio piatto. sempre in continua evoluzione, sempre diverso ed accattivante. Sono ormai cinquant'anni che lo prepariamo, eppure ogni volta rimango attratto dal profumo d'aglio e acciuga del soffritto di partenza, ogni volta quasi commosso dalla morbidezza fondente che la carne mi dona al momento del taglio, dopo 4 ore di cottura, lenta ed assolutamente curata.

Fare un buon manzo all'olio vuol dire anche seguire con attenzione ogni attimo, dall'inizio alla fine e trattare la carne con "amore" come mia nonna ha sempre fatto, come mio padre ed il sottoscritto facciamo ogni giorno...

di Stefano Cerveni

INGREDIENTI: *(per 8-10 persone)*

N° 1 Cappello di prete (copertina di spalla) di manzo del peso di 2 kg

5 litri di acqua calda

4 spicchi d'aglio

4 acciughe salate

1 cipolla piccola

2 dl di olio extravergine di oliva

50 pane secco grattugiato fi nemente (o maizena diluita in poca acqua)

50 gr di burro

PROCEDIMENTO:

In una pentola capiente preparare un soffritto con il burro, le acciughe, l'aglio e la cipolla tritata finemente.

Aggiungere la carne, rosolare ogni parte finché non si sarà ottenuta una sottile crosta, aggiungere l'acqua, portare ad ebollizione.

Togliere le impurità che verranno a galla per i primi 5 minuti; cuocere a fuoco medio per 3 ore e mezza circa.

Aggiungere l'olio, il pane a pioggia (o la maizena diluita in poca acqua); cuocere ancora per 10 minuti muovendo la carne con frequenza ed estrema delicatezza per non farla attaccare.

Togliere la carne dal sugo di cottura, aggiustarne eventualmente la densità.

Servire il manzo a fette di 4-5 cm di spessore ricoperto dal sugo di cottura accompagnando con polenta o crostone di pane.

Tratto da "Il Franciacorta nell'anima, nel bicchiere, nel piatto" Trenta Editore
Ristorante Due Colombe - Rovato (BS)

Abbinamento proposto: Sebino I.G.T. Pinot Nero Ricci Curbastro