Cose buone... sotto casa

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 19 Agosto 2010 00:00

Qualche settimana fa ho ricevuto un'email da un affezionato visitatore di CucinArtusi.it. A tale richiesta ho subito risposto, innescando così un interessante scambio che ha evidenziato come spesso ignoriamo di avere degli ottimi prodotti sotto casa, mentre magari ne cerchiamo di lontani, o peggio, esteri.

Con il permesso del mio interlocutore monrealese, pubblico integralmente le email, così come sono state scritte.

da Gianluca a Maurizio Artusi, 28 luglio alle ore 15.39

Salve,
approfitto del contatto per porle una domanda.
Quale parte del manzo devo ordinare per mangiare una bistecca stile Angus? Cosa devo dire al macellaio che tra l'altro non è di fiducia? Dove posso trovare l'Angus a Palermo?
Forse le chiedo troppo :-)
Grazie mille

da Maurizio Artusi a Gianluca, 28/07/2010 17.05

Nessun problema, con Angus lei forse si riferisce alla razza bovina americana nota come Aberdeen Angus, ottima e saporita carne ma troppo grassa per i palati italiani, ha infatti avuto la sua parte nei problemi dietologici della popolazione USA. Non penso proprio che a Palermo esista qualcosa del genere, invece le propongo una carne "ruspante" locale, siciliana DOC di cui posso testimoniare in prima persona la cura nell'allevamento e nella sana alimentazione. Parlo della carne di Modicana, razza in via di estinzione conosciuta per il particolare e ottimo latte e quindi per i pregiatissimi formaggi che ne derivano. La invito a leggere un mio articolo in proposito, www.cucinartusi.it/CUCINA/Articoli-su-aziende-e-prodotti/una-gita-dai-mangiapane.html *dove parlo dell'allevatore e della razza, ha alcune analogie con la Angus in quanto anche la carne di Modicana è particolarmente rossa e saporita. L'unico macellaio che acquista, macella e vende carne di Modicana è Di Fulgo, si trova a Monreale in via Aldo Moro 24, qui c'è la sua scheda:* www.cucinartusi.it/Details/Macelleria-DI-FULGO.html
Naturalmente penso sia da prenotare, magari così trova pure un macellaio di fiducia, mi faccia sapere com'è questa bistecca di Modicana.

da Gianluca a Maurizio Artusi, 10/08/2010 15.10

Carissimo Sig. Artusi,
anche se in ritardo scrivo in risposta a quanto da lei scrittomi. Chia ramente ho seguito il consiglio
e già sabato avevo acquistato il tutto dal macellaio, che cmq conoscev o visto che un mio vicino
di casa il big Madonia lavora là. Ho fatto fare un taglio di circa 600 grammi ma forse era meglio
esagerare un pochino, tipo 800 grammi. Ho cucinato il tutto ai ferri i n stile fiorentina con media

cottura, e dopo averla messa sul piatto, filo d'olio e sale. Responso? Divina...scioglieva in
bocca...tenera e succosa...l'ho accompagnata con un Sagrantino...
L'ho già consigliata a dei miei amici carnivori...io cmq ne sono rimasto affascinato...chiaramente non ho
una grande esperienza in merito ma non ci vuole molto ad apprezzare certe qualità.
La ringrazio per il consiglio e le faccio i più sinceri in bocca al lupo per le sue passioni e per le
conoscenze che una volta acquisite divulga per passione ed a mero titolo gratuito e che ho tra le altre
cose il piacere di seguire sul suo sito personale.
Sicuramente ci incontreremo in qualche manifestazione e allora avrò il piacere di ringraziarla
personalmente.

Cordiali saluti

da Maurizio Artusi a Gianluca, 10/08/2010 15.41

Grazie per l'apprezzamento, è pensare che do, a quanto pare, dei buoni consigli che io stesso non non ho neanche l'occasione di seguire ! Mi sembra che l'esperimento con la carne nostrana, in sostituzione di quella di Angus sia ben riuscito. Anche io, prima o poi, dovrò fare una capatina dal Di Fulgo, forse oggi pomeriggio stesso, scenderò a Monreale per un evento a Villa Savoia.
Sto pensando di fare un articoletto breve sulla sua esperienza... certe cose è un peccato non farle godere anche ad altri !

da Gianluca a Maurizio Artusi, 10/08/2010 15.43

Grazie a lei,
stasera vado a Contessa Entellina per la vendemmia notturna...se posso prima di andare passo dal Savoia...cmq quella dell'articolo è una bella a
idea, bisogna in ogni modo valorizzare e difendere i nostri prodotti genuini.
Tanti saluti...

da Maurizio Artusi a Gianluca, 10/08/2010 15.58

Contessa Entellina ? Donnafugata ? Ho visitato la loro cantina a Pante lleria
sabato scorso, bella azienda. Io, col mio sito, mi trovo impegnato tut ti i
giorni a promuovere e a valorizzare le nostre tipicità e i genotipi or iginali
che stanno alla base di esse.