



di Luigi Sartini
Chef ristorante
Taverna Righi a San
Marino



Recuperare la tradizione del castrato

La pastorizia, forse la forma di allevamento più antica dell'umanità, ha sempre contraddistinto il sostentamento nelle campagne dell'intera penisola fino a metà del secolo scorso. Con lo spostamento delle persone verso le città, l'allevamento di ovini ha subito un brusco calo anche nelle zone dove il consumo di carne era fortemente diffuso, provocando l'abbandono dell'uso delle parti meno nobili come le frattaglie d'agnello o agnellone che invece, a mio modo di vedere, sono eccezionali. Dovremmo pertanto cercare di recuperare una tradizione, quasi scomparsa in molte zone, di questi prodotti così come quella del castrato. Molte volte "trattato male" perché, a dire di molte persone, emana un forte e sgradevole odore, il castrato di qualità non ha questo tipo di problema. Al contrario, ha carni mature, tenere e intense di sapore e va cotta al pari delle altre carni rosse e quindi sicuramente non troppo. Il problema è che in commercio si trovano anche capi macellati adulti, e questi si presentano con le poco apprezzabili caratteristiche cui si accennava prima. La rivalutazione di questa tradizione non è sicuramente facile considerato che, anche dal punto di vista dietetico, le carni ovine sono ricche di colesterolo e perciò non sono certo consigliate per un utilizzo frequente. Tuttavia l'uso, e non l'abuso, credo non sia da criminalizzare. Qui di seguito un consiglio personale su come utilizzare il castrato in una ricetta semplice ma di sicuro risultato. Prendete la spalla di castrato, disossatela e tagliatela a cubettoni del peso circa di 40 grammi l'uno, formate degli spiedini con tre pezzi di carne e grigliateli sui 4 lati, avendo cura di tenerli ben rosati. Servili caldissimi con un'insalatina di radicchio e cipolla fresca, il tutto condito con qualche goccia di balsamico tradizionale.



Returning to the traditions of gelded lamb

Sheep farming is perhaps the most ancient breeding form for mankind and was the main means of support in the countryside throughout Italy until the middle of the last century. As people began to move towards the towns, sheep farming suffered a sharp decline even in those areas where meat was widely consumed, which led to the less noble parts of the animals, such as the offal, to be abandoned but which, in my opinion, are truly excellent. I believe we should try to return to the traditional use of those products such as gelded mutton, which have totally disappeared in many areas. These types of meat are often "mistreated" because, according to some, they give off a strong and unpleasant smell, but quality gelded mutton does not have this sort of problem, just the opposite, the meat is mature, tender and full of flavour and should be cooked like other red meat, so not too long. The problem is due to the fact that adult butchered meats are found on sale, which have the unpleasant features as mentioned above. It is not easy to restore value to this tradition, because in dietary terms mutton is full of cholesterol and cannot be used too frequently. However its use and not its abuse should not be criminalised. Below is one of my personal suggestions on how to use gelded mutton in a simple, but guaranteed recipe. Take a shoulder of gelded mutton, bone it and chop it into large cubes of about 40 grams, form skewers of three pieces of meat and grill them on all four sides making sure they are well cooked. Serve very hot with a mixed salad of radicchio and fresh onion, garnished with a few drops of traditional balsamic vinegar.

a cura di
Giulia Coronaro

RISTORANTI DEL BUON RICORDO

Antichi sapori di Calabria

Antique flavours from Calabria

Una cucina tradizionale, genuina e ricercata insieme, un viaggio alla scoperta di sapori antichi e sempre nuovi, accompagnati da vini sapientemente scelti tra i migliori della regione, caratterizzano il *Ristorante Barbieri*. Pasta fatta in casa, salumi tipici, formaggi, cacciagione, antipasti colorati e sfiziosi a base di funghi, primi delicati al sugo di carne o di verdure, secondi ricchi e gustosi. I colori, i profumi e i sapori della Calabria si ritrovano in questi piatti semplici e raffinati, uniti al senso di cordiale ospitalità che, da sempre, è un tratto distintivo della famiglia Barbieri e che hanno reso questo ristorante uno dei più importanti Templi della gastronomia calabrese. Situato su una splendida e tranquilla collina che guarda il borgo antico di *Altomonte (CS)*, il Ristorante dispone di 2 sale interne e un gazebo esterno con vista panoramica, con una capienza di circa 450 coperti.

Traditional, genuine, yet refined cuisine, a journey to discover the antique and always new flavours, accompanied by carefully selected wines from the best in the region, all these features distinguish the Barbieri Restaurant. Homemade pasta, typical cured meats, cheese, game, colourful and appetising hors d'oeuvres made with mushrooms, delicate first courses with meat or vegetable sauces, rich and tasty second courses. All the colours, perfumes and flavours of Calabria are found in these simple and refined dishes, served with the warm hospitality that the Barbieri family always reserves its guests and which have made this restaurant one of the leading Temples of Calabria gastronomy. Situated on a beautiful quiet hill overlooking the ancient village of Altomonte (CS), the Restaurant has 2 indoor dining rooms and a gazebo outside with a panoramic view, with seating for around 450 people in all.

Leg of mutton with junipers

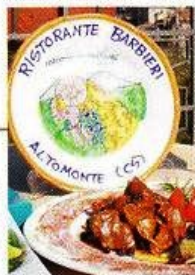
Ingredients for 4: 1 leg of mutton of about 1 kg; 4 onions; 2 garlic cloves; a small amount of flour, extra virgin olive oil; junipers, chilli, sweet paprika, salt, pepper; 1 dl of red wine; a few spoons of tomato puree.

Bone the leg and dice the meat, toss it lightly in the flour and brown in a large pan. Slice the onions and add them to the meat and continue cooking for ten minutes, pour over the red wine, add salt, pepper, juniper berries and tomato puree and cook for about one hour, adding a drop of water when needed. Serve with roast potatoes with garlic and rosemary.

Cosciotto di montone al ginepro

Ingredienti per 4 persone: 1 cosciotto di montone di circa kg.1; 4 cipolle; 2 spicchi d'aglio; un po' di farina, olio extravergine di oliva; ginepro, peperoncino, paprika dolce, sale, pepe; 1 dl. di vino rosso, alcuni cucchiaini di passata di pomodoro.

Disossare il cosciotto, tagliare la carne a cubetti, infarinare leggermente e rosolare in un capace tegame. Affettare le cipolle, unirle alla carne e fare cuocere ancora per una decina di minuti, bagnare con il vino rosso. Salare, pepare, unire le bacche di ginepro, la passata di pomodoro. Cuocere per circa un'ora, aggiungendo se necessario un po' di acqua. Servire con patate al forno aromatizzate all'aglio e rosmarino.



Ristorante dell'Hotel
Barbieri
via Italo Barbieri, 30 -
87042 Altomonte CS -
tel. 0981 948072
Fax 0981 948073
www.barbierigroup.it