



Gastronomia Damoli
 Laboratorio
 Viale del Progresso - Soave (VR)
 Tel. 045 6102698



Gastronomia Damoli

e

Cantina del Castello

augurano

Buon Natale

e

Felice Anno Nuovo



Cantina del Castello di Arturo Stocchetti
 Città Fibora S - Soave (VR)
 Tel. 045 7630090 - Fax 045 6190099
 e-mail: cantinacastello@cominvestad.it
 www.cantinacastello.it

Piatto d'Oro



... la nostra carne è da incorniciare



Dicembre - Gennaio 2005

2

Macellerie del Piatto d'Oro



ALLA FATTORIA

Via Ghetto 3, Santa Lucia - Verona 045.954815

LA NUOVA POLLERIA DELON

Via Garofoli 80, S. G. Lupatoto 045.545034

MACELLERIA BIONDANI

Via Porta San Zeno 1, San Zeno - Verona 045.8004590

MACELLERIA CERADINI ELIO s.n.c.

Pza Busoli 2, Rivoli Veronese 045.7281017

MACELLERIA DA CLAUDIO

Via Garibaldi 7, Vigasio 045.7363378

MACELLERIA DAMINI

Via Gennari 2, Coriano Veronese 045.7025022

Via 1° Maggio 2, Veronella 0442.47699

MACELLERIA MASSIMO

Via Mere 16, Soave 045.6190092

MACELLERIA MOLON

Via San Nazaro 41, Veronetta - Verona 045.8005973

MACELLERIA F.lli POVOLO

Via Carrari 5/7, Sommacampagna 045.8960008

MACELLERIA F.lli SARTORI

Via XX Settembre 19/21, Brenzone 045.7420021

MACELLERIA TOSCANA

Via S. Maria 48, Negrar 045.7513423

MACELLERIA ANDREA ZOCCATELLI

Via Maffei 3, Zevio 045.7850213

Cos'è il Piatto d'Oro

Piatto d'Oro è il gruppo composto da alcune fra le migliori macellerie della Provincia di Verona, nato alla fine del 1996 per sviluppare la cultura e la conoscenza della carne.

Il gruppo controlla che i propri aderenti si attengano a severe regole igieniche e qualitative per offrire ai clienti garanzie di prodotti di primissima scelta.

Piatto d'Oro promuove iniziative finalizzate a migliorare la preparazione professionale dei propri aderenti e a promuovere la corretta informazione del consumatore sulle proprietà salutistiche e gastronomiche delle carni.



In tutti i punti vendita trovate
lo Zampone Piatto d'Oro

www.piattodoro.it

Il vostro macellaio consiglia

FATTORI CHE NELL'ALLEVAMENTO RENDONO BUONA E TENERA LA CARNE

RAZZA

Le principali razze da carne sono: limousine, charolais, garro nese, piemontese, chianina. Esse offrono una carne tenera e saporita

Non sono da confondere con le razze bianconera o brunalpina, che sono invece allevate per il latte.

ALIMENTAZIONE

Nella dieta degli animali non devono mancare:

- cereali (mais e orzo, che devono essere ben conservati ed essiccati, altrimenti la carne risulterebbe scura e troppo forte di sapore); essi forniscono i carboidrati.

- legumi (soia), che apportano proteine
- fieno, che dà la fibra

L'alimentazione non deve contenere sottoprodotti della lavorazione alimentare (crusca e polpa di barbabietola da zucchero), che provocherebbero negli animali ritenzione idrica e conseguentemente la carne risulterebbe acquosa.

La carne di un buon allevamento tradizionale, che lavora anche nel rispetto delle condizioni psicologiche degli animali, è senza dubbio da preferire rispetto a quella proveniente da animali allo

stato brado: infatti, essa è controllata a livello sanitario, mentre i bovini allo stato brado soffrono di malattie provocate da parassiti e da muffe degli alimenti.

ETA'

La carne deve essere di animali di età compresa fra i dodici e i ventiquattro mesi. Inoltre è importante che l'animale abbia fatto movimento, ma non troppo, perché ciò indurirebbe la fibra muscolare.

SESSO

In tutti gli animali le femmine sono più pregiate, perché le fasce muscolari sono più sottili. Esse, però, non devono aver figliato (scottone), altrimenti la carne subisce una trasformazione a livello ormonale, diventando più dura e meno dolce nel sapore.



Alimentazione e salute

I CONSIGLI DEL GERIATRA

Tra gli alimenti più importanti nella "dieta" di un anziano ci sono le proteine di origine animale.

Le proteine di origine animale, carne, pesce, uova sono alimenti del gruppo 4. Esse contengono delle materie plastiche fondamentali per il mantenimento del sistema nervoso, dei muscoli e delle ossa.

La carne contiene inoltre sali minerali, quali ferro, zinco, ecc. importantissimi per il buon funzionamento del corpo umano; il ferro combatte l'anemia e dà forza perché trasporta le sostanze nutritive ai muscoli.

Altre sostanze fondamentali contenute nella carne sono le vitamine.

Ecco perché il geriatra ritiene importante inserire le proteine animali nella dieta di un anziano molti giorni alla settimana, compatibilmente ai suoi gusti e preferenze. Una

curiosità, la carne contiene una sostanza che è introvabile in qualsiasi altro alimento in natura: la NIACINA.

La Niacina è un aminoacido fondamentale per lo sviluppo e il

ricambio delle cellule che formano la massa muscolare. La carne contiene inoltre il TRIPTOFANO che insieme alla XEROTONINA entra nei neurotrasmettitori migliorando tantissimo il buon funzionamento del cervello (memoria per gli anziani).

Per ultimo un importante consiglio di cottura: quando cuocete la carne (bollitura ecc.) accertatevi che venga scottata subito nelle prime fasi della cottura, questo per "chiuderne" i pori e impedire la fuoriuscita delle sue preziose sostanze (proteine, sali minerali, vitamine).

Inoltre è da sconsigliare il continuo e ripetuto riscaldamento del brodo, che danneggia le sostanze nutritive dello stesso (p.s. non è vero che il brodo è pesante la sera) e provoca il famoso "reflusso" agli anziani che ne soffrono.



Le ricette del Piatto d'Oro

La ricetta veloce

Medaglioni di maiale al sesamo

Ingredienti 12 medaglioni di lonza di maiale (circa 600 g)
1 uovo, burro, sale e pepe

Appiattire leggermente i medaglioni, salarli, peparli, passarli leggermente nell'uovo sbattuto e cospargerli di semi di sesamo. Quindi cuocerli in padella con una noce di burro. Togliere e scolare il grasso di cottura. Nella stessa padella fare rosolare un cucchiaio di zucchero grezzo di canna e un pizzico di sale e pepe. Sfumare con 1/2 bicchiere d'aceto balsamico e in questo fondo passare ancora i medaglioni 2-3 minuti per farli insaporire. Servire i medaglioni con il loro sugo.



*Ricette a cura dello Chef
Amerigo Salvetti
Ristorante Tre Risotti
Via Colorà 15, Verona*

Le ricette del Piatto d'Oro

La ricetta elaborata

Agnello con patate

Ingredienti 1 kg di agnello
300 g di patate
100 g di lardo
100 g di pomodoro
1/2 cipolla, 1 gambo di sedano e 1 carota
un pizzico di peperoncino e vino bianco

Preparare un battuto con il lardo, la carota, il sedano, la cipolla e la maggiorana. In un tegame fare rosolare un po' d'olio e immergerci l'agnello tagliato a pezzi per farlo rosolare bene da tutte le parti. Togliere dal tegame e metterlo da parte. Nel fondo di cottura aggiungere il battuto e quando sarà leggermente dorato bagnarlo con il vino bianco e ridurlo a fuoco vivo. Unirvi il pomodoro diluito con un po' di acqua o brodo, aggiustare di sale e pepe e cuocere per circa 10 minuti.

Aggiungere l'agnello, mescolare e fare cuocere per circa 20 minuti.

In una pentola lessare le patate a 3/4 di cottura e unire all'agnello. Completare la cottura.



Come preparare...

Accostare piatti a vini di qualità: il piacere

La preparazione della tavola di Natale è un rito importante per accompagnare in modo lieto e divertente questa occasione speciale, in cui desideriamo che l'incontro tra le pietanze offerte e la tavola sia perfetto e contornato da un'atmosfera di festa.

Noi i Macellai del Piatto D'oro vi proponiamo questi semplici e pratici consigli.

Iniziamo dalla tovaglia. Per quest'occasione è consigliabile scegliere il classico rosso, il bianco o il verde, oppure unire due colori come argento e blu, o dorato e blu, o rosso e dorato. Se scegliamo la tovaglia tinta unita, mettiamo i tovaglioli che contrastino. Leghiamo il tovagliolo con un nastro dorato o argentato al quale aggiungeremo un pezzetto di ramo di abete e una piccola pallina dell'albero. I tovaglioli possiamo piegarli a forma di candela (pieghiamo in due metà imperfette il tovagliolo, in diagonale, in modo che un triangolo sia più piccolo dell'altro; arrotoliamolo in modo che un lembo si infili all'interno dell'altro e in modo che il triangolo più piccolo rimanga all'esterno) e metterli accanto ai bicchieri o arrotolarli all'interno del bicchiere.



Si possono utilizzare delle decorazioni senza sovraccaricare la tavola di fiori, ornamenti, candele. Sistemiamole in pochi punti, magari le candele e i fiori al centro.

... la tavola di Natale

di mangiare bene e di bere poco ma buono

Se avete il tempo potete personalizzare la tavola con degli oggetti fatti da voi. Un centrotavola dedicato a questo particolare giorno di festa può essere realizzato con qualche rametto d'abete, qualche pigna dorata, delle foglioline d'agrifoglio legate insieme da nastri. Un'idea che crea atmosfera sono le candele galleggianti in un vaso in vetro con sassolini sul fondo. Se volete mettere dei fiori al centro della tavola, prendete quelli freschi.

I segnaposto sono facoltativi, ma vanno scelti in base allo stile e ai colori della tavola. I piatti più adatti sono quelli di classica porcellana, con sottopiatte colorati e abbinati al colore della tovaglia. Le posate, anziché essere allineate vicino al piatto, si possono adagiare su di esso legate insieme con un nastro in armonia con i colori di base che avete scelto.

Come apparecchiare? Le regole sono poche e precise.

I piatti andranno posizionati in modo asimmetrico, le forchette vanno a sinistra e devono essere tante quante le portate. Potete anche aggiungere in seguito le posate mancanti, per non ingombrare troppo la tavola. Il coltello va a destra e accanto ad esso, se c'è una minestra, va il cucchiaio. Accanto al piatto, dalla parte superiore, le forchettine per la frutta e il cucchiaio per il dolce. Disponete i bicchieri con fantasia, evitando di allinearli uno all'altro. Mettetene quanti sono i vini, oppure, come per le posate, potete aggiungerli quando servono. Servite le bevande nelle caraffe.

Alcuni consigli pratici.

Preparate in anticipo pane e grissini in una vaschetta.

Il vino rosso deve essere aperto prima, quello bianco è meglio aprirlo all'ultimo minuto.

Accanto al tavolo mettete il parmigiano grattugiato; bicchieri, posate e tovaglioli se, all'occorrenza, ci fosse la necessità di sostituirli; i flute o le coppe per lo champagne.

Gli "speciali" per le vostre feste...



MACELLERIA ANDREA ZOCCATELLI

Andrea e Paolo, maestri delle carni, vi aspettano in questi giorni di festività, per conquistare il vostro palato con gustose specialità della tradizione natalizia.



MACELLERIA DAMINI

Per le Feste, oltre ai piatti tradizionali quali il capone ripieno, il cotichino con lingua e i bolliti misti, vi proponiamo diverse preparazioni quali la faraona tartufata, il coniglio farcito ed altre che vi presenteremo giornalmente nei nostri negozi".



MACELLERIA F.lli SARTORI

www.macelleriasartori.com

Un grazie particolare alla clientela che da tempo ci preferisce e che ha contribuito a crescere e a migliorare il nostro servizio

... nelle macellerie del Piatto d'Oro

MACELLERIA MOLON

www.macelleriamolon.it

Alessandro, Elena e Valentina vi aspettano con gustose preparazioni e piatti pronti a cuocere, di cui la nostra carne rimane l'ingrediente e la protagonista principale. Inoltre fanno bella mostra di sé sugli scaffali vini prestigiosi, mieli, confetture, oli e mostarde.

Si confezionano raffinati cesti natalizi con consegna a domicilio



LA NUOVA POLLERIA DELON

Vi aspettiamo con i nostri preparati pronti a cuocere e una vasta scelta di capponi, faraone, anatre, polli, anche disossati e ripieni. Inoltre Salumi e Rosticceria di qualità per servirvi al meglio.



ALLA FATTORIA

Vi aspettiamo con le nostre specialità: Cotichini, Bondiole di nostra produzione, Capponi, Tortellini di Valeggio e molte altre, il tutto con la simpatia e la cordialità di sempre. Buone Feste a tutti.



Gli "speciali" per le vostre feste...



MACELLERIA MASSIMO

www.massimocarni.it

La Macelleria Massimo vi augura buone feste con le specialità natalizie e con i salumi di produzione propria.



MACELLERIA TOSCANA

www.macelleria-toscana.it

Gianluigi e i suoi collaboratori vi aspettano con le loro specialità ed augurano Buon Natale e Felice Anno Nuovo.



MACELLERIA BIONDANI

www.macelleriabiondani.it

Francesco e i suoi collaboratori vi aspettano con le loro specialità ed augurano Buon Natale e Felice Anno Nuovo.

... nelle macellerie del Piatto d'Oro

MACELLERIA DA CLAUDIO

www.macelleriadaclaudio.it

Venite a trovarci.

Oltre ai tipici piatti natalizi, vogliamo stupirvi anche con l'eccezionale tagliata di manzo già cotta solo da scaldare, e con il cervo fresco di cacciagione, ideale per brasato e spezzatino.

Vi aspettiamo.



MACELLERIA F.lli POVOLO

La ricerca della qualità è l'imperativo su cui si basa il lavoro di Andrea e Daniele Povo. Le carni trasformate in tagli "regali" e in piatti pronti provengono dal loro allevamento. Tutti i bovini di razza "Limousine" vengono alimentati a cereali e foraggio senza nessuna forzatura. Impossibile rendere conto di tutto ciò che viene esposto nel periodo natalizio; ci limitiamo a dire che, a fianco di numerosi tagli di carne, troviamo il cervo fresco e marinato, farone disossate con qualsiasi ripieno, capponi, anitra disossata e ripiena, tacchinelle, agnello fresco, stinco e arrosto di vitello, con la carne di manzo ecco invece il trionfo del lessato con la pears. Il maiale finisce in gloria con salamelle, luganeghe, sopresse, cotecchini, zamponi di produzione propria.



MACELLERIA CERADINI ELIO

La famiglia Ceradini e i suoi collaboratori vi aspettano con le loro specialità ed augurano Buon Natale e Felice Anno Nuovo.



Tecniche di cottura



SE AMATE LA CARNE, FATELA ARROSTO

Cominciando a parlare dei diversi sistemi di cottura alle lettere A e B troviamo Arrosto e Bollito certamente i più antichi metodi di cuocere la carne.

Alla parola arrosto corrispondono poi diversi modi e strumenti di cottura: dal forno alla casseruola, dalla padella alla brace. A quest'ultime, pur rientrando nella definizione generale di arrosto, abbiamo dedicato un posto a sé.

Per la preparazione in casseruola è importante scegliere un

recipiente di dimensioni proporzionate, abbastanza alto da contenere il taglio di carne nella sua altezza, lasciandogli un po' di spazio intorno. Come sempre chi ben comincia è a metà dell'opera e un buon arrosto parte proprio da una corretta rosolatura: olio e burro nella casseruola devono essere ben caldi, per rosolare la carne e formare la doratura che ne trattiene i succhi ed evita l'effetto bollito.

Il fuoco dev'essere vivace ma non aggressivo, i grassi devono sfriggere ma non bruciare, la carne

deve risultare dorata su tutta la superficie.

Nel condimento mettete a piacere l'aglio, che va poi tolto, il rosmarino e la salvia. I liquidi di cottura, come il brodo, vanno versati fin dai primi minuti, per evitare che il sughetto bruci e per non abbassare la temperatura con successive aggiunte.

Per la cipolla, meglio metterla a freddo, contemporaneamente ai liquidi di cottura: otterremo in questo modo un sapore più morbido e un piatto molto più digeribile. La cottura deve pro-

seguire a pentola coperta

Con questi accorgimenti non potete sbagliare anche se vi manca l'ultimo passo per un arrosto perfetto: l'addensamento.

A fine cottura è il momento di togliere il coperchio e verificare la consistenza del sughetto.

Tutto si gioca su sottili equilibri: l'intensità del fuoco, vivo ma non aggressivo, il colore del sugo che deve presentare un tono caramellato, ma non bruciato, e una consistenza omogenea per la presenza degli umori della carne.



Usando un taglio da arrosto semimagro è possibile limitare l'uso dei condimenti: l'arrosto risulterà avere una perfetta morbidezza.

Spesso nelle occasioni importanti il tempo non basta per tutto. L'idea di un arrosto può diventare allora la soluzione giusta, perché potete prepararla il giorno prima e servirla il giorno dopo, tagliata a fette, su un piatto caldo e coperto con il fondo di cottura.

Sovente si cade nell'errore di bucare l'arrosto con la forchetta per verificarne il grado di cottura: questo gesto è ammesso soltanto al termine dei minuti di cottura previsti.