

# Cesare Battisti

## Biografia

Nato nel 1971 a Milano, Cesare Battisti è oggi uno dei più raffinati interpreti della tradizione gastronomica meneghina. Il suo ristorante rappresenta perfettamente il concetto di "Osteria contemporanea" per il quale, quello con l'avventore, è prima di tutto un rapporto umano. Sapienza, tecnica e amore per le materie prime di qualità sono le caratteristiche che lo contraddistinguono nel cucinare piatti che rispettano la tradizione e a volte la ripropongono, ma senza mai tradirla.

## Info

Ristorante: *Ratanà*

Via Gaetano de Castillia, 28 - Milano

Web: [www.ratana.it](http://www.ratana.it)



## Il mio pensiero

*"Non esiste una cucina povera o ricca, esiste una cucina intelligente e buona costruita sul rispetto"*

# LO SPECK

Espressione tipica del territorio dell'Alto Adige, lo speck è la perfetta combinazione delle tecniche di conservazione mediterranea (stagionatura) e mitteleuropea (affumicatura).

È prodotto secondo la regola tradizionale “poco sale, poco fumo e molta aria” e si ottiene da cosce di suino disossate e separate in tranci, le cosiddette “baffe”.

Queste vengono poi sapientemente aromatizzate con sale, aglio, pepe bianco e nero, alloro in foglie, bacche di ginepro, noce moscata e altre spezie ed erbe aromatiche.

Il processo di affumicatura, fase delicata e importantissima, avviene in appositi locali.

Uno dei segreti di un buon speck sta proprio in questa fase, un'operazione che dura una decina di giorni e che prevede l'impiego di legna non resinosa (faggio, ginepro, frassino). Si passa poi alla stagionatura, di almeno 5 mesi per garantire un equilibrio di aromi.

Lo speck tagliato a fette sottili sprigiona i suoi aromi caratteristici che risultano soavi, leggermente affumicati e pepati, con un gusto pieno ed equilibrato al palato.



Lo Speck dell'Alto Adige è l'unico che ha ottenuto il riconoscimento IGP.

*“Lo speck è uno dei miei salumi italiani preferiti. Si differenzia dal prosciutto per l'uso di erbe aromatiche quali l'alloro, l'aglio, la noce moscata, la salvia, il rosmarino e ha una sapiente affumicatura. Ha un gusto perfetto”*

# FILETTO DI MAIALE PORCHETTATO, SPECK, MISTICANZA E SUSINE



## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 400 gr di filettino di maiale
- 1 rametto di salvia
- 1 rametto di rosmarino
- 10 fette di speck
- 2 susine viole mature
- un terzo di bicchiere di vino bianco
- 100 gr di insalata estiva
- la scorza grattugiata di ½ limone
- Il succo di ½ limone
- 2 foglie di basilico
- 2 foglie di menta
- una spolverata di timo
- 1 spicchio di aglio piccolo
- 1 cucchiaino di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- Sale pepe q.b.

## PRESENTAZIONE DELLO CHEF

Questo piatto è stato pensato per i mesi estivi, colorato, saporito come una vera porchetta, servito tiepido e rosato, ma con un valore aggiunto, lo Speck, utilizzato in un modo inusuale, cioè cotto, in modo che il grasso rilasci una nota affumicata, in complemento con l'acidità delle susine e alla carne speziata. Facile e divertente da riproporre a casa.

### Preparazione:

Tritiamo l'aglio assieme alla salvia e al rosmarino. Saliamo e pepiamo il filetto intero, cospargendolo con il battuto aromatico, poi lasciamo riposare per un'ora.

Dopo tagliamo lo speck a fettine sottili e le utilizziamo per avvolgere il filetto condito.

Scottiamo il filetto in ogni sua parte con un goccio d'olio extravergine e il burro sino a quando non sarà completamente dorato in modo omogeneo, quindi lo togliamo dal fuoco e facciamo riposare per 10 minuti.

Nel frattempo sfumiamo il fondo di cottura con il vino bianco e aggiungiamo le susine tagliate a pezzi, facciamo asciugare leggermente e spegniamo.

Quando il fondo si sarà raffreddato lo frulliamo con olio e limone, poi mondiamo l'insalata con le erbe aromatiche e la disponiamo nel piatto.

Inforbiamo il filetto per 10 min a 170° quindi lo tagliamo a fette e lo adagiamo a fianco dell'insalata.

Per finire condiamo con la salsa di susine.

Guarda la video ricetta su [www.salumi-italiani.it](http://www.salumi-italiani.it)

