

Per lungo tempo il baccalà, considerato cibo per poveri, è stato trascurato o perlomeno guardato con sospetto. Da qualche anno è oggetto di una vera e propria riscoperta ed è tornato a fare parte a pieno titolo della nostra alimentazione, anche grazie al fatto di essere un pesce povero di grassi, facilmente conservabile e molto versatile nella cucina.

Del “Gadus Morhua”, altrimenti noto come “Merluzzo”, non si butta via nulla. In effetti la testa si consuma bollita, le guance vengono fritte, le uova si lessano, la lingua è considerata una prelibatezza, gli intestini si usano come alimento negli allevamenti di salmone, l’olio di fegato di merluzzo è stato a lungo ritenuto indispensabile per una corretta crescita grazie al suo elevato contenuto di vitamine. Se impanato e fritto è il piatto più popolare del Regno Unito (fish and chips), messo sotto sale cambia nome in “baccalà” e fatto asciugare all’aria aperta diventa “stoccafisso”.

Questa distinzione è valida universalmente, con l’eccezione del Veneto, dove il baccalà si chiama stoccafisso e viceversa.

La cucina italiana con una larga presenza di ricette con il “baccalà” e con lo “stoccafisso” è quella genovese.

Lo chef Gianluca Leoni ha dalla sua una spiccata creatività e un amore profondo per i prodotti genuini e semplici. Qui propone alcune sue idee con l’utilizzo del “baccalà”.

Alcuni dei piatti proposti rimarranno disponibili anche per tutta la settimana successiva la data di ogni evento.

Cena al Bistro del 16/12/2011

Entrée

Carpaccio di baccalà con vinaigrette di lamponi e pinoli tostati.
Carciofo ripieno di baccalà e mentuccia con crema di zucca all'acciuga.

I Primi

Minestra di baccalà
Lasagnette con baccalà e crema di verza

Le Pietanze

Insalata di puntarelle con polpettine fritte di baccalà
Lutefisk (reinterpretazione di un piatto della tradizione norvegese per la sera di Natale)

Dessert

Crema catalana con sorbetto al cacao

Vini in abbinamento

San Vito Brut - Vigneto San Vito - Emilia Romagna
Praesulis Sauvignon - Gumphof - Sud Tirolo
Kabir - Moscato di Pantelleria - Donna Fugata - Sicilia

La cena, tutto compreso, è proposta a € 43,00 per persona

La cena, escluso i vini, è proposta a € 35,00 per persona

Cena al Bistro del 20/01/2012

Entrée

Polenta con baccalà

Baccalà marinato al Barolo Chinato con brunoise di pere in salsa d'aglio

I Primi

Crema di broccoli con tartare di baccalà e cialda di parmigiano piccante

Risotto al baccalà

Le Pietanze

Calamari farciti di baccalà con salsa piccante di cavolo nero

Baccalà al pil pil (reinterpretazione di un piatto della cucina basca)

Dessert

Torta di ricotta con gelato di cachi

Vini in abbinamento

Il Mattaglio Brut - Cantina della Volta - Emilia Romagna

Sudtiroler Blauburgunder - Pinot Nero - Gumphof - Sud Tirolo

Nedda - Albana Passita - Tenuta Pennita - Emilia Romagna

La cena, tutto compreso, è proposta a € 43,00 per persona

La cena, escluso i vini, è proposta a € 35,00 per persona

Cena al Bistro del 27/01/2012

Entrée

Crocchette di baccalà

Sformato di baccalà con crema di cipolle dolci

I Primi

Zuppa di ceci con baccalà

Tagliolini con cime di rapa e baccalà

Le Pietanze

Baccalà in umido con pomodori e olive

Baccalà mantecato con spuma di fagioli canellini

Dessert

Cannolo di cialda con mousse di cioccolato bianco in salsa brulé

Vini in abbinamento

Arunda Extra Brut - Arunda Vivaldi - Sud Tirolo

Praesulis Sauvignon - Gumphof - Sud Tirolo

Ben Rye - Zibibbo - Donna Fugata - Sicilia

La cena, tutto compreso, è proposta a € 43,00 per persona

La cena, escluso i vini, è proposta a € 35,00 per persona

Cena al Bistro del 10/02/2012

Entrée

Crema di baccalà con uovo poché di quaglia e fegato grasso affumicato
Baccalà con carciofi fritti e puré di prugne

I Primi

Pappa al pomodoro con baccalà
Ravioli di baccalà con stufato di manzo

Le Pietanze

Baccalà fritto alla romana
Baccalà confit in salsa di peperoni dolci

Dessert

Crespella di farina di castagne gratinata al forno con mousse di torrone

Vini in abbinamento

Ideale Couvè Brut - Champagne - Abel Lapitree - France
Pinot Nero - Franz Hass - Sud Tirolo
Pass The Cookies! - Verduzzo - Di Lenardo - Friuli Venezia Giulia

La cena, tutto compreso, è proposta a € 45,00 per persona
La cena, escluso i vini, è proposta a € 35,00 per persona

Cena al Bistro del 24/02/2012

Entrée

Crema di patate affumicate con tagliatelle di baccalà
Frittatina di baccalà e cipollotti con ricotta

I Primi

Rigatoni alla amatriciana con baccalà
Risotto con verze, olive taggiasche e baccalà fritto

Le Pietanze

Baccalà al forno con erbe aromatiche in guazzetto
Baccalà gratinato in salsa mornay

Dessert

Cream caramel con gelato di mandorle

Vini in abbinamento

Zamo Pinot Grigio - Zamò- Friuli Venezia Giulia
Grannero - Pinot Nero - Vallania - Emilia Romagna
Moscato Rosa - Franz Hass - Sud Tirolo

La cena, tutto compreso, è proposta a € 43,00 per persona
La cena, escluso i vini, è proposta a € 35,00 per persona

con la collaborazione di:

Pescheria l' Adriatica di Roberto Pincini - Via Drapperie 8/B - Bologna
per le forniture di baccalà

Il Forno di Matteo Calzolari - Monghidoro - Bologna per le forniture del
pane in tavola

Tenuta Pennita - Terra del Sole - Forlì per le forniture di olio extravergine
d'oliva utilizzato in cucina e in tavola



bistr
18

Via Clavature 18/B - 40124 Bologna

Telefono + 39 051 273014

e.mail: info@bistrot18.com

Le cene al Bistro18

Un inverno di baccalà

Idee in cucina realizzate dallo chef Gianluca Leoni

Inverno 2011/2012

Le date delle serate:

16 dicembre

20 gennaio

27 gennaio

10 febbraio

24 febbraio

bistrò
18

Facciamo cose molto buone
Nous faisons des choses délicieuses
We make delicious things