



# CUCINA & SAPORI

**IL PIATTO** «Luccio di lago all'olio e limone»

**IL VINO** Franciacorta Docg Satèn Sansevè «Monte Rossa»

## PRESENTAZIONE

Alex e Nicola iniziano la loro settimana con una preparazione semplice, figlia del lago e che valorizza i primi fiori di primavera. Un piccolo manifesto della loro cucina.

## INGREDIENTI

Un luccio di circa 1 kg  
olio extra vergine di Monte Isola  
succo di 5 limoni  
aceto e sale q.b.  
maggiorana q.b.  
fiori di borragine  
per decorazione



## PROCEDIMENTO

Sfilettare il luccio a fettine molto sottili (non è un'operazione difficile a patto d'avere a disposizione un coltello ben affilato e flessibile; diversamente fatevi aiutare in pescheria). Ricoprire con il succo dei limoni, poco aceto, un pizzico di sale a stati fino ad esaurimento del pesce. Lasciate marinare per almeno 24 ore. Sgocciolare ed asciugare molto bene le fettine di luccio. In una terrina aggiungere al pesce l'olio con qualche foglia di maggiorana fresca. Servire i filetti con fiori di borragine.



resto



## LA RICETTA DI OGGI

### Luccio di lago all'olio e limone



**TEMPO** 24 ore  
(per la marinatura)



**DIFFICOLTÀ** Media



**PIATTO** Antipasto



### LA TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 gradi



**LA CANTINA** Monte Rossa è azienda storica della Franciacorta guidata dalla famiglia Rabotti dal 1972. Una cantina dove la tradizione contadina si è fusa armonicamente con la tecnologia e il dinamismo e dove la cura artigianale e la ricerca dell'eccellenza sono gestite con impegno.  
[www.monterossa.com](http://www.monterossa.com) Tel. 030.725066

## IL VINO

### Franciacorta Satèn Sansevè Monte Rossa



**IL VINO** Un Satèn morbido e avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta. Un prodotto con una personalità che lo rende particolarmente adatto ai momenti conviviali, da questa caratteristica nasce il nome: Sansevè, un termine che deriva dal gaelico antico e significa «Salute!». Davvero un ottimo compagno per questo piatto semplice e gustoso.



## LANOSTRATAVOLA

Uno spazio quotidiano per la cucina e i sapori del nostro territorio: nasce da un'idea semplice questa pagina che ogni giorno trovate sul giornale. D'intesa con Numerica abbiamo infatti proposto ad alcuni tra i migliori chef bresciani di regalare ai nostri lettori una settimana di ricette, una per ogni giorno. Quindi col Consorzio Franciacorta e Gianluca Goatelli, miglior sommelier lombardo 2012, abbiamo proposto un vino d'abbinamento, scegliendolo tra quelli prodotti nelle cantine associate. Infine, con Camera di commercio, Coldiretti, Unione agricoltori e Cissva, siamo andati alla ricerca dei prodotti tipici per la nostra ideale dispensa. Ed il risultato non è solo qui, sotto i vostri occhi, ma anche sul nostro sito all'indirizzo [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it)



## LO CHEF DELLA SETTIMANA



### Nicola Novali e Alex Turla

La Foresta di Montisola è il frutto di una intelligente combinazione di talenti famigliari. Quelli dei fratelli Silvano e Sandro Novali che, insieme alle mogli Vilma e Antonia, poco meno di mezzo secolo fa scelsero di investire sul turismo facendo tesoro delle loro competenze. Silvano aveva infatti alle spalle anni di lavoro nelle cucine delle navi da crociera, mentre Alessandro era rimasto in riva al lago vivendo di pesca. Fu quasi naturale per Silvano mettersi ai fornelli e farsi garantire da Alessandro la miglior fornitura ittica. Ora Nicola, figlio di Antonia e Sandro, ha raccolto la tradizioni dello zio Silvano e della zia Vilma proseguendo in questa gestione familiare legatissima ai piatti del territorio con la collaborazione di Alex Turla, cuoco che ha origini in terra montisolana ed ha affinato le sue capacità per un paio d'anni con Stefano Cerveni al «Due colombe» di Corte Franca.

#### **RISTORANTE**

LA FORESTA

Via Peschiera Maraglio, 174

Montisola

Tel. 030.9886210

**Chiusura:** mercoledì