

VareseNews

Come riscoprire il “Carpaccio storico”

Pubblicato: Martedì 26 Aprile 2016



Nuova ricetta suggerita dal nostro appassionato cuoco Pierre Ley che ha anche pubblicato un ebook che porta lo stesso nome di questa rubrica:

Per “carpaccio” intendiamo oggi qualsivoglia ingrediente fatto a fettine sottile, generalmente crudo, **disposto su un piatto e guarnito con una varietà infinita di ammennicoli**. Esiste però una versione originale, ormai non più praticata, che vale invece la pena di riscoprire, specie in queste prime giornate di sole.

Carpaccio di filetto di fassona tagliato al coltello con salsa storica Forse non occorre ricordare che l’inventore del carpaccio fu di Arrigo Cipriani, e che la sua ricetta originale prevedeva l’uso di filetto di bue. La vicenda è ben nota, nel 1950 a Venezia **riscuoteva notevole successo la mostra di Vittore Carpaccio, conosciuto per i suoi “rossi” accesi**. Per altri motivi, ma non da meno, il successo di Arrigo Cipriani e del suo – ora leggendario – Harry’s Bar. Star del cinema, capitani d’industria, facoltosi borghesi e distinti aristocratici affollavano il suo locale. Fu la contessa Amalia Nani Morcenigo a “costringerlo” ad inventare un piatto che avrebbe conosciuto una fama planetaria.

TUTTE LE RICETTE DI PIERRE LEY

La contessa, per presunti motivi medici, non poteva mangiare carne cotta, e pregò quindi il nostro Arrigo di imbastirle qualcosa, ma che non fosse la “solita” tartare – che già si conosceva – per sfuggire alla noia della sua vita agiata. Compatendo giustamente la sfortuna della sua cliente, Arrigo s’ingegnò, e **anziché tritare la carne di filetto decise di affettarla sottilissima**, e di condirla con una salsa a base di **maionese, worcestershire, succo di limone, latte, sale e pepe bianco**. “Awwigo, ma come si chiama codesta mewaviglia?” domandò la contessa estasiata.

Preso all’improvviso, ma uomo di mondo, ribatté sicuro “Carpaccio! L’intensità del colore della carne ricorda i suoi famosi rossi”. Nella versione della foto gli si è reso giustizia con una fassona piemontese di 18 mesi che ben sopportava il taglio alto per goderne appieno la succulenta tenerezza. La salsa riprende invece pedissequamente il procedimento di quella originale servita alla contessa Amalia, **anche se pure la presentazione varia alquanto**: Arrigo disegnò un sottilissimo reticolato, qui si è optato per un tratto più maschio ma che lasciasse meglio intravedere le polpe vermiglie.

Ad una maionese canonica, **possibilmente realizzata in casa con due tuorli stemperati con un poco d’aceto di vino e olio di semi o di arachidi** – l’olio d’oliva tende a coferire un deciso sapore amarognolo – si aggiungerà a piacere salsa worcestershire (si pronuncia “whuster-scìr”), qualche goccia di succo di limone prima di allungare con poco latte per ottenere la consistenza di una crema abbastanza fluida. Sale e pepe bianco.

Il tocco finale, unica deviazione dall’originale, con la punteggiatura di pochi fiocchi di sale Maldon, piccole cariche di sapidità che sbocciano sulla lingua alternate **alla dolcezza del filetto e alla garbata pungenza della salsa**. Chianti Gallo Nero, importante ma ancor delicato, di buon casato e non troppo

maturato ad abbracciar la freschezza delle carni crude.

[Qui l'ebook di Pierre Ley](#)

di Pierre Ley