



## BIO

### IL LIBRO

COLLANA: I Tecnici  
TITOLO: Cuocere alla brace  
AUTORE: Errico Recanati  
CURATORE: Allan Bay  
PAGINE: 276  
PREZZO: euro 72  
[shop.italiangourmet.it](http://shop.italiangourmet.it)

*Andreina* è un nome storico per chi vive a Loreto, un locale aperto da oltre 60 anni, da sempre sinonimo di buon cibo e tradizione. Però da qualche tempo si sta affermando anche al di fuori delle Marche, grazie alla bravura di **Errico** (con due r, non Enrico!) **Recanati**, nipote della mitica *Andreina*, il giovane chef che ne ha preso le redini. Dalla nonna ha assimilato conoscenze tecniche e soprattutto stile di vita: assieme alla conoscenza dei prodotti del territorio e alla sapienza nella preparazione dei piatti tradizionali, *Andreina* gli ha trasmesso disciplina, tenacia e spirito di sacrificio. Porta avanti il locale, con una proposta fatta di braci soprattutto, ma anche di piatti regionali e di materie prime del territorio.

# LA COTTURA ALLA BRACE

## I SEGRETI DI ERRICO RECANATI

Che siate tradizionalisti o sperimentatori, affezionati alla vecchia scuola o creativi di stampo modernista, amerete il libro di Errico Recanati sulla cottura alla brace...

Ci spiega Allan Bay, curatore per *Italian Gourmet* della collana *iTecnici*, che *“la cottura alla brace piace a tutti. E se si parla di cottura alla brace, si parla di **Errico Recanati** che più di chiunque sa gestire questo tipo di cottura archetipa, millenaria e circondata di un alone un po’ mistico”*.

Titolare del ristorante *“Andreina”*, a Loreto, Recanati

oggi porta avanti il locale con una proposta fatta di braci soprattutto, ma anche di piatti regionali e di materie prime del territorio.

Tutto è curato nei minimi dettagli, a partire dalla carbonella, formata anche da legni diversi, per garantire aromaticità giusto grado di calore e persistenza dello stesso.



‘*Cuocere alla brace*’ spiega come davvero moltissime preparazioni si possano preparare in questo modo: dai lievitati ai dolci, passando per antipasti e primi, anche la frutta viene passata sopra la griglia, per creare zuppette e creme che arricchiranno i dolci. Indimenticabile poi la sua cacio e pepe alla brace!

La cucina che Errico racconta in questo volume si può dividere in “*cottura diretta*”, effettuata ponendo l’alimento da cuocere direttamente sulla brace, rispettando i tempi di cottura, a volte molto brevi, per mantenere la succosità della carne e del pesce e la fragranza delle verdure, e “*cottura indiretta*”, che ama e che lo contraddistingue, in cui l’alimento viene posto lontano dal fuoco ma sopra ai suoi fumi anche per giorni, così facendo si affumica lentamente, assorbendo tutti i profumi dei legni e delle piante aromatiche; non mancano poi cotture su spiedi e sotto la cenere.



Un’altra tecnica degna di nota è quella del “cappello”, un modo che lo chef utilizza per catturare tutti i profumi della brace: una volta posto sulla griglia, l’alimento viene coperto da un coperchio a campana, che raccoglie tutti i fumi della carbonella convogliandoli verso l’alimento stesso, il risultato perciò sarà saporito perché cotto con cottura diretta su brace, ma al tempo stesso presenterà forti sentori di affumicato.

La proposta di ricette è vastissima: 18 **basi, salse e sughi**, 10 **pizze, focacce e pani**, 48 **antipasti**, 24 **primi piatti**, 38 **secondi piatti** e 8 **dolci**: con diverse precotture e finiture, ma tutti passati alla brace.



Inserisci il gift code **SOCIAPCIB** su [shop.italiangourmet.it](http://shop.italiangourmet.it) per avere un ulteriore sconto riservato ai soci APCI