



per me  
la quaglia s'invola come un palloncino  
la pernice rotola  
la caccia si tuffa  
il daino si fa tonno  
il cinghiale è al quadrato  
per me  
la selvaggina è Regina  
senza di lei sarei come un Re senza consorte  
il dolore per la sua perdita sarebbe insopportabile  
il Re è pazzo, il Re è pazzo!?  
Viva la Regina!

*(da leggere in Emiliano-Romagnolo con molte shh)*

*Igles Corelli*



## TRIGABOLO 1994

*Insalata di piccione, verdure croccanti, arancia candita, Aceto Balsamico Tradizionale*

### INGREDIENTI

per 4 persone

#### PER I PETTI DI PICCIONE

- 4 petti di piccione con la pelle
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

#### PER LE VERDURE

- 250 g di bietoline
- verdure tornite
- olio extravergine di oliva
- sale

#### PER IL MORBIDO DI CAVOLO VIOLA

- 300 g di cavolo viola
- 100 ml di brodo di piccione
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

#### PER LA PRESENTAZIONE

- strisce di scorza di arancia candita
- petali di tarassaco
- 1 rametto di timo
- Aceto Balsamico Tradizionale
- olio extravergine di oliva
- sale



#### VINO CONSIGLIATO

*Côtes Catalanes Horizon Rouge  
2013, Domaine de l'Horizon*

La prima versione di questo piatto era presente nel menu del ristorante il Trigabolo alla fine degli anni '80. Il ristorante chiuse nel 1994 e ho quindi pensato di ripresentare il piatto nel mio nuovo ristorante e chiamarlo Trigabolo 1994 per commemorare un periodo importante della cucina italiana e della mia carriera di chef.

#### PER LE VERDURE

Saltate brevemente le bietoline in una padella con un filo di olio e regolate di sale. Cuocete a vapore le verdure tornite.

#### PER I PETTI DI PICCIONE

Ungete i petti con poche gocce di olio e conditeli con sale e pepe. Rosolateli in una padella, ben calda, 2 minuti per lato, appoggiando inizialmente la parte della pelle sul fondo della padella. Proseguite la cottura in forno preriscaldato a 200 °C per 6-7 minuti. I petti devono rimanere rosati all'interno. Estraete i petti dal forno e metteteli a riposare per qualche minuto su una griglia.

#### PER IL MORBIDO DI CAVOLO VIOLA

Tagliate il cavolo a pezzi. Mettetelo in un tegame con un filo di olio, rosolatelo per 5 minuti, bagnatelo con il brodo e portatelo a cottura. Omogeneizzatelo con il frullatore a immersione versando l'olio a filo, poi passatelo al setaccio fine. Regolate di sale e pepe.

#### PER LA PRESENTAZIONE

Saltate brevemente le verdure tornite in una padella con un filo di olio e il timo. Regolate di sale. Stendete un cucchiaino di morbido di cavolo viola sui piatti e distribuite le verdure. Scaloppate i petti di piccione e sistemateli sulle verdure. Decorate con le scorze di arancia candita e i petali di tarassaco. Terminate con un filo di olio extravergine di oliva e l'Aceto Balsamico Tradizionale.

# IL CINGHIALE AL QUADRATO

*Cubo di cinghiale, crema al cren, purè di piselli, essenza di Trombolotto*

## INGREDIENTI

per 4 persone

### PER IL CINGHIALE E POPCORN DI COTENNA

- 4 cubi di coscia di cinghiale
- 4 foglie di alloro
- 1/2 cipolla di Tropea
- 1 spicchio di aglio in camicia
- 1 pezzo di cotenna di cinghiale
- essenza di Trombolotto
- olio extravergine di oliva dal gusto delicato
- sale a scaglie

### PER LA CREMA AL CREN

- 50 g di cren fresco grattugiato
- 250 ml di latte
- 3 albumi
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- infuso al cren
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- sale

### PER IL PURÈ DI PISELLI

- 200 g di piselli freschi
- 1 pezzo piccolo di costa di sedano
- 10 foglie di mentuccia
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- sale

### VINO CONSIGLIATO

*Riesling Großes Gewächs  
Kirchspiel 2012, Wittmann*

### PER IL CINGHIALE E POPCORN DI COTENNA

Cuocete i cubi di coscia di cinghiale in oliocottura al Gastrovac. Riempite la pentola con dell'olio, aggiungete l'alloro, la cipolla tagliata a fette sottili e l'aglio. Cuocete a 55 °C per 40 minuti in depressione.

Sobbollite la cotenna di cinghiale in acqua leggermente salata per circa 20 minuti. Scolatela, stendetela su di una placca ed essicatela, a bassa temperatura, in un essiccatore o in forno. Frantumatela, frigetela in un dito di olio molto caldo ed eliminate l'unto in eccesso su carta assorbente da cucina.

### PER LA CREMA AL CREN

Portate a bollore il latte con il cren, togliete dal fuoco e lasciate in infusione per circa 20 minuti, poi filtrate.

Con il frullatore a immersione emulsionate gli albumi e l'aceto. Aggiungete un pizzico di sale. Continuate a emulsionare versando l'olio a filo, fino a ottenere una maionese densa. Aromatizzatela con qualche cucchiaino di infuso al cren.

### PER IL PURÈ DI PISELLI

Sbianchite i piselli per pochi secondi in acqua salata, scolateli e raffreddateli immediatamente. Tagliate a pezzi il sedano e metteteli nel bicchiere del frullatore a immersione con i piselli e le foglie di mentuccia. Emulsionate versando l'olio a filo. Passate al setaccio fine e regolate di sale.

### PER LA PRESENTAZIONE

Ponete al centro dei piatti un cucchiaino di crema al cren e sistematevi sopra i cubi di coscia di cinghiale. Cospargete con un po' di sale a scaglie. Decorate con il purè di piselli, qualche goccia di essenza di Trombolotto e i popcorn di cotenna.



Mio nonno era il cacciatore della famiglia. Mia nonna Ancella vendeva carbone in città, e lui faceva sempre più fatica a scendere dal suo cuccuzzolo su a Festà perché era legato fisicamente e mentalmente con quelle colline, con il paesaggio e la natura. Lui non c'era più quando sono nato e quindi non ha potuto essere lui a tramandare a me la sua passione; sono stati i racconti della nonna Ancella e di mia mamma Luisa a farlo, entrambe gelose delle sue amate alzavole e dei suoi fucili... l'immagine della caccia è vivo in me grazie a questi racconti leggendari.

*Massimo Bottura*



# A VOLTE PERNICE, A VOLTE GERMANO MA ANCHE BOLLITO

## INGREDIENTI

per 4 persone

### PER LE SALSE DI PEPERONI

- gelatina: 750 g di aceto di vino bianco invecchiato, 300 g di zucchero, 5 g di sale marino, 2 peperoni gialli, sbollentati, sbucciati e tagliati a dadini, 2 peperoni rossi, sbollentati, sbucciati e tagliati a pezzi grandi, 4 g di agar agar, 2 alici di Cetara, 20 capperi di Serragghia

### PER LA SALSA VERDE

- 200 g di prezzemolo, 50 g di aceto di mela, 20 g di capperi sotto sale, 20 g di acciughe sotto sale delicate, 50 g di pane raffermo, 20 g di acqua naturale, 20 g di uovo sodo, 100 g di olio extravergine di oliva

### PER LA CREMA DI MOSTARDA DI MELE CAMPANINE

- 100 g di mostarda di mele campanine

### PER LA PERNICE E IL RIPIENO DELLA PERNICE

- 1 pernice (o germano da circa 700 g), 1 lingua di vitello, 1 testina di vitello, 50 g di pane raffermo, 2 uova, sale, pepe, olio extravergine di oliva

### PER LE SALSE DI PEPERONI

Versate un terzo dell'aceto, 250 g di zucchero, 250 g di acqua e il sale in una casseruola. Cuocete a fuoco lento fino a quando si sarà ridotto della metà. Aggiungete i peperoni gialli, incoperchiate e fate sobbollire per 15 minuti a fiamma bassa. Spegnete e lasciate riposare per 30 minuti. Frullatelo con 10 capperi e un'alice, poi passatelo al setaccio. Aggiungete metà dell'agar agar e portate il liquido a 95 °C. Trasferite la gelatina in un contenitore e lasciatela raffreddare. Versate l'aceto e lo zucchero rimasti in un'altra casseruola, riducete della metà, aggiungete i peperoni rossi e procedete allo stesso modo unendo i capperi e l'alice rimasti. Frullate le due salse fredde separatamente con un frullatore a immersione.

### PER LA SALSA VERDE

Sfogliate e lavate il prezzemolo, sbollentatene metà in acqua minerale naturale e raffreddatelo in acqua e ghiaccio. Mettetelo insieme a quello fresco e agli altri ingredienti in un vaso del Pacojet e abbattete a -18 °C. Pacossate 2 volte e passate al setaccio.

### PER LA CREMA DI MOSTARDA DI MELE CAMPANINE

Frullate la mostarda in un Thermomix e passate al setaccio.

### PER LA PERNICE E IL RIPIENO DELLA PERNICE

Cuocete la lingua e la testina con un filo di olio in sacchetti sottovuoto separati, per 36 ore a 68 °C. Raffreddate, spellate la lingua e conservate in frigorifero. Passate al tritacarne per 2 volte 150 g di lingua cotta, 200 g di testina cotta e il pane raffermo. Aggiungete le uova, sale e pepe. Mescolate e conservate in frigorifero. Sezionare il volatile separando le cosce, il petto e le ali. Prendete il petto e apritelo a libro, battetelo tra due fogli di carta da forno (spessore di circa 5 mm). Salate e farcite con il ripieno. Rollate e stringete bene con della pellicola. Inserite in un sacchetto sottovuoto e cuocete a 68 °C per 2 ore. Raffreddate in acqua e ghiaccio. Al momento del servizio ritagliate 4 cilindri di circa 3 cm di altezza e scaldateli a vapore per 4 minuti.



### PER LA SALSA

- ossa e scarti di lavorazione della pernice (500 g), 2 spicchi di aglio, 1 cipolla dorata, 1 carota, 1 costa di sedano, 10 grani di pepe, 2 chiodi di garofano, 10 bacche di ginepro, 1 foglia di alloro, 3 l di vino rosso, 2 l di acqua, 20 g di cioccolato Criollo 66%, 20 g di schiuma di caffè espresso, zucchero, sale

### PER IL BRODO DI TUTTO

- scarti di lavorazione di verdure, carcasse di animali, croste di Parmigiano Reggiano, bucce di patate, acqua

### PER LA CREMA DI ZUCCA

- 1 zucca varietà Delica, sale

### PER LE CASTAGNE

- 10 castagne

### PER I DISCHETTI DI VERDURE

- 1 rapa rossa, 1 rapa bianca, 1 zucca varietà Delica, 1 patata di Montese, sale

### PER LA RAPA ROSSA

- 100 g di acqua, 70 g di aceto di framboise, 1 anice stellato, 25 g di zucchero, 1 pizzico di sale

### PER LA ZUCCA

- 100 g di acqua, 70 g di aceto di mela, 1 baccello di vaniglia, 25 g di zucchero, 1 pizzico di sale

### PER IL CHAWANMUSHI

- 360 g di brodo di tutto, 120 g di uovo, sale

### PER IL CROSTINO DI PANE CON BURRO E TARTUFI NERI IN CONSERVA

- 400 g di pane a lievitazione naturale realizzato con farina tipo 2 biologica, 80 g di burro di centrifuga italiano di qualità, 1 palla di tartufo nero pregiato in conserva (realizzato artigianalmente da noi)



### VINO CONSIGLIATO

Barolo Chinato, Cappellano

### PER LA SALSA

Tostate leggermente in forno le ossa e gli scarti della pernice, eliminate il grasso in eccesso e deglassate con vino rosso. Mettete tutti gli ingredienti in una pentola tranne il cioccolato e il caffè e cuocete a fuoco bassissimo fino a far ridurre il liquido della metà. Filtrate e ponete in un abbattitore positivo, sgrassate e rimettete la salsa sul fuoco, fate ridurre, aggiustate di sale e zucchero e rifinite fuori dal fuoco con il cioccolato e il caffè.

### PER IL BRODO DI TUTTO

Tostate leggermente le carcasse e le bucce delle patate, sistemate tutto in un pentolone coprite di acqua fredda e mettete sul fuoco al minimo. Cuocete per circa 6 ore a fuoco lento. Filtrate, sgrassate e tenete da parte.

### PER LA CREMA DI ZUCCA

Pulite la zucca, tagliatela a cubetti e cuocetela in forno coperta con un foglio di alluminio a 160 °C per 4 ore. Passatela al passaverdure e poi fatela asciugare sul fuoco fino a ottenere un purè denso. Aggiustate di sale.

### PER LE CASTAGNE

Incidete le castagne e arrostitole a fuoco vivace, sbucciatele e affumicatele.

### PER I DISCHETTI DI VERDURE

Pulite le verdure e tagliatele a fette sottili 2 mm, ritagliatele con l'aiuto di un coppapasta di 2 cm di diametro. Condite i dischetti di rapa bianca con un pizzico di sale. Sbollentate in acqua salata i dischetti di patata e poi raffreddateli subito. Mettete i dischetti di rapa rossa in un vasetto, portate a bollore gli altri ingredienti. Filtrate il liquido direttamente all'interno del vasetto e chiudete. Lasciate riposare almeno 2 giorni. Mettete i dischetti di zucca in un vasetto e procedete come per la rapa rossa.

### PER IL CHAWANMUSHI

Mescolate gli ingredienti e poi passateli al setaccio, metteteli in una tazzina un cucchiaino di crema di zucca, pezzetti di castagne e coprite per tre quarti con il composto. Cuocete in forno a vapore saturo per 10 minuti. Adagiateci sopra le verdure a dischetti. Prima di servire coprite con poco jus des truffes caldo (liquido di conserva della palla di tartufo).

### PER IL CROSTINO DI PANE

Ricavate dal pane dei quadretti dalla crosta, spalmate il burro a temperatura ambiente. Ricavate lamelle dal tartufo scolandolo dal liquido di conserva.

