

LA STORIA DELLA NOSTRA CUCINA

La ricetta della "Carne Salada", piatto principe della nostra trattoria, è nata nel primo medioevo dalla necessità di preservare le carni: mettendo la carne sotto sale in contenitori di pietra era infatti possibile conservarla per lungo tempo. Alla fine dell'Ottocento, i nonni di Giorgio Benini hanno aperto la trattoria "Pié di castello", decidendo di proporre ai loro Clienti questo piatto della tradizione. Tale tradizione viene tutt'ora rispettata, con la stessa cura e con la stessa genuinità di un tempo.

Le carni (rigorosamente di manzo) vengono selezionate personalmente da Giorgio: esse vengono poi lavorate e conservate secondo l'antica ricetta. La fase di lavorazione è molto importante e richiede una grande perizia: dopo essere stata conservata sotto sale, la carne viene tagliata e battuta a mano, fetta per fetta, con appositi strumenti. La carne viene poi cotta su piastra a legna. In questa fase, la struttura della piastra di ghisa, il suo spessore e la qualità della legna (noi usiamo soprattutto la legna di olivo larice e abete) giocano un ruolo cruciale. La carne salada cotta viene accompagnata dai fagioli: utilizziamo fagioli saluggia che richiedono molte ore di cottura ma un unico ingrediente: l'olio d'oliva nostrano.

Negli anni, al fine di soddisfare i nostri clienti, abbiamo ideato nuove e diverse declinazioni della carne salada: ora infatti essa viene servita anche cruda, affumicata e cotta. Ma abbiamo anche introdotto nel nostro menu l'antipasto freddo: esso è formato da lardo di Cologna, pancetta cruda stufata, pancetta cotta, coppa di maiale cotta al forno oppure cruda, salame nostrano, pasta di manzo e mai ale con lombata speziata, speck stagionato, lonzino di maiale cotto e crudo. Tutti questi affettati sono fatti in casa e preparati da Giorgio in persona. Gli antipasti sono abbinati ai sottoli, che vengono preparati con verdure fresche, tagliate e pelate a mano: vi si trovano peperoni gialli, rossi e verdi, cavolfiori, carote, sedano rapa, melanzane, cetrioli, cipolline e funghetti. Più recentemente abbiamo aggiunto nuove pietanze attinte dal grande e prezioso libro di ricette della Nonna Lisa, che contiene i metodi di preparazione di innumerevoli piatti della tradizione contadina nostrana e i suoi personali tocchi segreti. Da qui proviene il nostro antipasto caldo, composto da polenta di farina di "Storo" e polenta di "Grano Saraceno", dai crauti, dalla gustosissima "Peverada" (tipica salsa a base di pane raffermo, pepe, olio di oliva e formaggio grana) e, non ultimo, dal "Salame Cotto" casereccio; derivano dal ricettario della nonna Lisa anche i primi piatti: ai nostri clienti proponiamo infatti i Canederli, serviti, come da tradizione, in un delicato brodo di carne e verdure, e gli Strangolapreti, serviti in cascata di burro aromatizzato dalle erbe delle nostre campagne.

E ai più golosi proponiamo la torta di mele "della Nonna Lisa": è composta da ingredienti semplici ma selezionati. Tuttavia, trattandosi di una ricetta segreta, possiamo rivelarne solo alcuni: le mele (cambiamo la varietà a seconda della stagione, l'importante è che la consistenza del frutto sia quella giusta), il pane raffermo e la marmellata.

E per concludere, si possono stuzzicare le Ciliegine sotto grappa: la digestione è assicurata...

Il pasto viene accompagnato da vini rossi o bianchi prodotti nella nostra Azienda Agricola: proponiamo un rosso derivato da un uvaggio misto di Cabernet, Merlot e Marzemino, il rosato "Schiava Trentina", il Pinot grigio e lo Chardonnay. Oltre al vino la nostra Azienda Agricola produce l'olio utilizzato in cucina, che arricchisce ogni nostra pietanza.

Se abbiamo stuzzicato il vostro appetito, non esitate a venire a trovarci. Sarà nostro piacere accogliervi in un'atmosfera conviviale e distesa.

Fam. Benini