



Contrada di Voltaia

“a Tavola con il Nobile”

*Domenica 19 Agosto 2007 - Cripta del Gesù -
Montepulciano*

Filetto di Capriolo con salsa di Vino Nobile e Miele

Come tutti gli anni, nella nostra Contrada, in preparazione a questa sfida gastronomica con le altre Consorelle Poliziane, i nostri appassionati di cucina, si sono affidati alle tradizioni familiari dei nostri Contradaioi, per individuare, selezionare e quindi realizzare, il piatto che poi abbiamo proposto.

Quest'anno, la scelta del secondo piatto è caduta sul Capriolo, un mammifero che fino alla fine del 19° secolo popolava i nostri boschi, e poi per motivi legati perlopiù allo sviluppo agricolo, si era completamente estinto già verso la fine della prima metà del secolo scorso.

Poi, grazie all'opera del ripopolamento mirato, avvenuta a partire dal 1990, questo animale è stato reintrodotta nel nostro territorio, ed il suo sviluppo è diventato così rapido ed intenso, che attualmente sono necessarie delle campagne di abbattimenti mirati per contenerne la popolazione.

Quindi la nostra ricetta, che ci è stata suggerita dalla massaiia della famiglia Binarelli, nostri fedelissimi Contradaioi, nasce da una antica tradizione popolare di oltre un secolo fa e che trova attualmente una nuova giovinezza, essendo quella di Capriolo una carne che oggi possiamo trovare sulle tavole dei Poliziani molto facilmente.

Come tutta la cucina territoriale Poliziana, anche questo è un piatto semplicissimo, la cui bontà è legata alla sola qualità e genuinità delle materie prime utilizzate, ed alla qualità specifica dell'annata di Vino Nobile utilizzato e dell'Olio Extravergine di Oliva che deve essere rigorosamente dei colli Poliziani.

Buon Appetito



Contrada di Voltaia

“a Tavola con il Nobile”

*Domenica 19 Agosto 2007 - Cripta del Gesù -
Montepulciano*

Filetto di Capriolo con salsa di Vino Nobile e Miele

Ingredienti: Capriolo, alloro, bacche di ginepro, misto di quattro tipi di pepe, Olio Extravergine di Oliva, sale, Vino Nobile di Montepulciano Riserva, Miele di Millefiori.

Preparazione: disossare accuratamente il filetto di Capriolo, ovvero la lombatina dell'animale, ed adagiarlo in una padella di rame, che precedentemente abbiamo cosparso con l'Olio Extravergine di Oliva, assieme alle bacche di ginepro, al misto di pepe e l'alloro.

Iniziare quindi la cottura a fuoco vivo, per almeno una decina di minuti, per arrivare al giusto punto di rosolatura, che deve essere non troppo avanzato, e quindi trasferire il filetto in una terrina di coccio, per poi metterlo in forno per almeno una quindicina di minuti.

Nella padella di cottura, per ottenere la salsa finale, aggiungere il Vino Nobile di Montepulciano e portarlo all'ebollizione, per poi flambarlo.

Una volta terminata questa operazione, aggiungere il Miele di Millefiori e far ritirare la salsa fino al punto di densità desiderato.

Prima di impiattare, scaloppare il filetto di capriolo, cospargendolo con la salsa finale precedentemente ottenuta.

Tempo di Cottura: circa 45 minuti