

LA PIETRA

di Massimo Parma

“ *La “pietra laugera”, una roccia serpentinoso verde utilizzata in passato per la costruzione.* ”



Facile da lavorare, resistente alle alte temperature e con una conduzione termica anche dieci volte superiore ai materiali refrattari, la pietra ollare è il non plus ultra per la cottura alla piastra. La steatite, questo il nome scientifico della pietra nata in milioni d’anni sotto la pressione di rocce ricche di talco magnesio, non può essere riprodotta artificialmente. E, per questo, è ancor più preziosa.

La “pietra laugera”, che veniva estratta nella bassa Val Bognanco e Antrona è una roccia serpentinoso verde utilizzata in passato per la costruzione di stufe, mortai, panche e perfino tubature. In campo alimentare la si utilizza, come detto, perlopiù come bistecchiera. Le avvertenze all’uso sono particolari.

La pietra non deve essere mai lavata con detersivi, né bagnata con acqua fredda (nel caso si rompe con estrema facilità). Prima della cottura inaugurale va unta per non meno di 24 ore con olio d’oliva e asciugata con carta assorbente. Poggiata sul fornello domestico, sul barbecue o sotto una fiamma viva, una volta portata a temperatura si mantiene calda - e d’un calore uniforme - come nessun altro prodotto. Incastonata in supporti metallici che le consentono d’essere spostata, può essere servita in tavola

dove, per le sue caratteristiche, manterrà caldo il cibo e, in più, continuerà a cuocerlo.

Dal ristorante Divin Porcello di Masera alcuni consigli per l'uso in tavola; qui il piatto viene servito con carne scelta di maiale, lonza e filetto, accuratamente sgrassata e tagliata a fettine fini. La carne grassa sprigionerebbe fumo e il manzo lascerebbe troppa acqua, inoltre la carne di maiale anche se ben cotta rimane più morbida e sempre gradevole. La pietra

viene servita nei classici piatti a scomparti con l'aggiunta di patate al forno e salse varie a base di maionese, curry, peperoncino, prezzemolo e aglio. Su richiesta viene servita anche una variante con il salamino, in questo caso è necessario lasciar raffreddare la pietra per non avere una eccessiva cottura che provocherebbe sgradevole fumo. La cottura su laugera è dietetica dato che non necessita di aggiunta di condimento, viene messo solo un po di sale direttamente sulla pietra.



La bisticchiera in pietra ollare è indicata nella cucina dietetica, poiché cuoce il cibo senza grassi.

È disponibile in due formati:

22x31x2 cm e 25x40x2 cm, completi di telaio in acciaio inox, fornellini e di una deliziosa confezione che ne fa anche un simpatico e originale articolo da regalo.

Su richiesta eseguiamo bisticchiere tagliate a misura per barbecue esterni.

La lavorazione della beola e del Serizzo sono le principali attività della ditta Prini. Con questi materiali, realizziamo, arredamenti per esterni, ed interni.



WITH OLLARE STONE
REALIZES:
PLAIN OF COOKING, GREY
STONE, HEATERS TO
FIREWOOD

I salumi del DIVIN PORCELLO



Un'antica struttura del trecento per celebrare i peccati di gola. Una cornice rustica e ricca di sapore montano.



Il ristorante tipico ossolano DIVIN PORCELLO

Prodotti tipici:
salumi nostrani
gli gnocchi ossolani,
la carne di maiale
cotta sull'antica
pietra ollare...



28855 MASERA (VB) - Fraz. Cresta, 11
Tel. 0324.35035 - Cell. 348.2202612
divinporcello@tiscali.it
www.divinporcello.it

- lunedì chiuso -