

IL CONCORSO. Fiera del Bollito, il "vin brulé" più buono è di Pastrengo

Giovedì 10 novembre all'inaugurazione della Fiera del bollito a Isola della Scala, con cena di gala riservata alle autorità, erano presenti anche sei Pro Loco veronesi (Buttapietra, Mozzecane, Pastrengo, Roverchiara, Ospedaletto, Monteforte). L'Ente Fiera ha pensato di animare questa serata inaugurale del bollito con il nuovo concorso "Gran Brulé". Detto fatto, il neo presidente Claudio Dal Dosso dell'Unpli provinciale delle Pro Loco veronesi ha selezionato le sei Pro Loco richieste dal Concorso, le quali hanno preparato i sei tipi diversi di vin brulé. Si dovevano preparare tre litri di vino, provenienti da cantine del proprio territorio o comunque di provenienza locale. La giuria tecnica doveva esprimersi in riferimento a uso spezie, gusto olfattivo, armonia, qualità e piacevolezza. Vincitore è risultato il "Vin brulé al profumo di melissa" preparato dalla Pro Loco di Pastrengo per mano degli chef Bruna De Agostini e Albino Monauni. Una ricetta classica con vino Bardolino dell'Azienda agricola Bertoldi, arricchita a fine cottura con le foglie di melissa bio dell'orto di casa di Bruna.

VIN BRULÉ' al profumo di melissa della Pro loco di Pastrengo

1 litro Vino rosso – Bardolino, 2 stecche di cannella, 200 gr. zucchero, 8 chiodi di garofano, 1 pizzico di Noce moscata, 1 limone non trattato, 1 arancia non trattata, 1 mela, melissa in foglie

Preparare le spezie, tagliare sottilmente la scorza di limone e arancia. In un tegame di acciaio dai bordi non troppo alti, versare lo zucchero, unire scorza degli agrumi, spezie e il vino Bardolino. Porre la pentola sul fuoco e portare lentamente a ebollizione: fare bollire a fuoco basso per 5 minuti mescolando fino al completo scioglimento dello zucchero. A questo punto avvicinare una fiamma alla superficie del vino, l'alcol contenuto nel vino prenderà fuoco. Lasciarlo fiammeggiare fino al completo spegnimento. Immergere per qualche istante le foglie di melissa nel brulé pronto e quindi filtrare il vin brulé con un colino a fitte maglie e servirlo fumante.