

El lomo al trapo del Commercialista Gastronomico

di **Commercialista Gastronomico**, Massimo Pipino

Pubblicato il 8 settembre 2018

Al ritorno dalla ferie il Commercialista Gastronomico vi propone un'escursione nella cucina sudamericana, colombiana in particolare: el lomo al trapo, una variante di filetto in crosta di sale... quasi introvabile in Italia

Per questo sabato di inizio settembre, ed in previsione di un rapido ritorno alle cure del tran tran quotidiano, quasi come un fuoco d'artificio per dare addio al periodo vacanziero, ecco una ricetta che varrà a lenire ogni ambascia e che ben difficilmente potrà essere rinvenuta nel territorio soggetto alle attenzioni dell'Agenzia delle Entrate: el lomo al trapo! Che tradotto potrebbe essere reso come "la lombata allo straccio".

Si tratta di una insolita preparazione di carne bovina, **tipica della cucina sud-americana e colombiana in particolare**, che se propone un piatto estremamente gustoso e non troppo complesso da preparare pone però il problema della materia prima: la carne!

Il bestiame bovino, infatti, in tutto il Sud America viene costantemente allevato allo stato brado: l'estensione dei territori ed il clima permettono di evitare la stabulazione e di conseguenza, sia le razze allevate (comune è lo zebù) sia il gusto e la consistenza delle carni risentono, in positivo, del metodo di allevamento, assumendo aromi del tutto particolari ed accettando di buon grado, e con ottimi risultati, metodi di cottura che, impiegati senza le dovute precauzioni e cautele con carni nostrane, darebbero esiti quanto meno discutibili.

Ecco quindi, come si diceva prima, il primo problema: quale carne scegliere per il lomo al trapo.

Sul pezzo della bestia che deve essere utilizzato nulla quaestio: così come dice il termine spagnolo stesso è la lombata, ovvero il taglio di carne ricavato dal quarto posteriore del vitello, senza osso ma con una generosa porzione di filetto.

Per quanto riguarda la razza della bestia una chianina è senz'altro all'altezza ma l'ideale sarebbe la podolica calabrese, razza allevata allo stato brado e quindi con tutte le caratteristiche ottimali per la preparazione che ci accingiamo ad illustrare.

Esaminata la teoria passiamo alla pratica: procuriamoci una capace teglia con i bordi abbondantemente rialzati e stendiamo sul fondo una pezza di comunissima tela della consistenza di un asciugamano (anzi, va benissimo anche un asciugamani in disuso purché non abbia strappi): le dimensioni della tela dovranno essere sufficienti a ricoprire tutta la teglia ed a salire oltre i bordi.

Versiamo quindi una congrua quantità di birra (si consiglia una bionda doppio malto...ma qui va a gusti) in modo da imbibire abbondantemente la tela che dovrà risultare assolutamente intrisa del liquido, che però non dovrà stagnare sul fondo.

Successivamente ricopriamo completamente la tela di sale marino macinato grosso. Diciamo che lo strato di sale dovrà essere di, più o meno, mezzo centimetro, uniformemente distribuito su tutta la tela.

Passiamo alla carne: attenzione che per un lomo al trapo ottimale è necessaria una lombata da almeno due chili che, dopo averla unta con olio di oliva extravergine e ben massaggiata, riporremo sulla tela per poi ricoprirli a sua volta di sale. Questo non vuol dire che dovremo seppellirla nel sale ma che sulla superficie della lombata dovrà essersi formato uno strato il più possibile uniforme di sale grosso.

A questo punto si richiude con attenzione il panno intriso di birra sulla lombata, facendo in modo di arrotolare la lombata sul panno sì da mantenere il più possibile uniforme la distribuzione del sale.

Poi leghiamo il tutto con dello spago da cucina che avremo fatto ammolare nella birra in precedenza e trapassiamo la lombata con uno spiedo sottile, sufficientemente lungo da farne spuntare le estremità. Lasciamo riposare una mezz'oretta mentre prepariamo il fuoco.

E qui ci sono due diverse scuole di pensiero. Da una parte chi predilige il fuoco vivo, realizzato con ceppi di legno non troppo duro di piccole dimensioni, che danno fiamma alta e chi, invece, ritiene più consona alla preparazione la brace. Personalmente preferisco la brace e quindi mi manterrò su questa strada.

Prepariamo quindi, per comodità, un bel "camino" di carbonella aggiungendo rametti di rosmarino e di ulivo per arricchire gli aromi: in una decina di minuti la brace sarà pronta e la si potrà rovesciare sulla piastra di cottura.

Dopo averla distribuita uniformemente, utilizzando due cavalletti ad X, appoggiamo il nostro involto, dopo averlo prelevato dalla teglia, sulla brace, ed avendo cura di mantenerla ben viva, lo lasciamo a cuocere per un 25/30 minuti rigirandolo di quando in quando. Attenzione, l'involto del lomo deve essere ben vicino alle braci ma non al punto da toccarle.

A cottura terminata togliamo il lomo dal fuoco, lo riponiamo su di un bel tagliere e lo liberiamo dal suo involucro che, per l'azione del calore, si sarà indurito così come lo strato di sale sottostante. Un martelletto da cucina sarà quindi utile.

Ripulito dal panno e dalla crosta di sale il lomo si presenterà con una splendida crosticina in superficie e, se il tempo di cottura è stato quello indicato, deliziosamente al sangue all'interno.

Contorno ideale: patate cotte avvolte nella carta stagnola nella stessa brace del lomo, condite con una emulsione di burro, aglio finemente tritato e prezzemolo.

Vino: si consiglia un rosso cileno e...agale agale!

7 settembre 2018

Massimo Pipino



| Il gazpacho del Commercialista Gastronomico

Copyright © 2020 - Riproduzione riservata Commercialista Telematico s.r.l