

UN NATALE DI GUSTO: LA RICETTA DELLO CHEF DANIELE ARZILLI CELEBRA LA CARNE TOSCANA

Publicato il 19 Dicembre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Quando la carne d'eccellenza incontra la creatività: il piatto perfetto per le feste

*Per le festività natalizie, il Ristorante Granace del prestigioso **Park Hotel Marinetta** di Marina di Bibbona celebra l'eccellenza della cucina toscana, con una proposta che unisce tradizione e innovazione. Lo Chef Daniele Arzilli firma una ricetta che racconta il territorio e l'alta gastronomia: "Il Crudo: Tartare di Chianina e Maremmana e sashimi marinato di Scottona, capperi in fiore, terra di olive taggiasche e salsa all'uovo". Un piatto che esalta le pregiate carni toscane, simbolo di una terra ricca di storia e autenticità, lavorate con precisione per mantenere intatti i sapori e le qualità naturali.*

Un piatto **elegante e raffinato**, perfetto per sorprendere anche i palati più esigenti, che celebra il prestigio delle carni toscane d'eccellenza – **Chianina, Maremmana e Scottona** – simbolo di una terra dalla lunga tradizione gastronomica e conosciuta in tutto il mondo per la qualità delle sue materie prime. Le campagne toscane, con il loro patrimonio culturale e paesaggistico, **sono il cuore pulsante di queste eccellenze**, frutto di allevamenti etici e secolari che garantiscono **una carne tenera, gustosa e autentica**. La proposta dello Chef Daniele Arzilli racconta **un connubio perfetto tra tradizione e modernità**, con sapori equilibrati e genuini che portano in tavola l'eleganza e il calore delle festività natalizie. La combinazione tra le **carni nobili**, la **croccantezza delle olive taggiasche** e la **cremosità della salsa all'uovo** regala un equilibrio perfetto, dove ogni dettaglio è pensato per sorprendere e deliziare. Il **Ristorante Granace**, che riaprirà in primavera, si conferma così una meta **imperdibile**, in un'atmosfera accogliente e familiare, gustando una cucina capace di emozionare e di raccontare il meglio della Toscana.

Ogni elemento del piatto esalta l'alta qualità degli ingredienti e l'abilità dello chef nella loro preparazione, trasformando questa creazione in un'esperienza gastronomica unica, da condividere nei momenti più speciali.

IL CRUDO: TARTARE DI CHIANINA E MAREMMANA E SASHIMI MARINATO DI SCOTTONA, CAPPERI IN FIORE, TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE E SALSA ALL'UOVO

Ingredienti per 2 persone

- **100g carne bovina magra razza Chianina**

- **100g carne bovina magra razza Maremmana**
- **100g girello di manzo**
- **2 tuorli d'uovo freschissime**
- **150ml olio di semi di girasole**
- **30g sale**
- **30g zucchero**
- **Succo di limone fresco**
- **50g olive taggiasche**
- **2 mazzetti di rucola**
- **Frutti del capperio in salamoia**
- **Olio extravergine d'oliva q.b.**

Procedimento

Marinare il girello di manzo con 30 g di sale e 30 g di zucchero precedentemente miscelati. Coprire con pellicola e lasciar riposare in frigorifero per almeno 8 ore. Trascorso questo tempo, sciacquare accuratamente il girello sotto acqua fredda e metterlo da parte.

Nel frattempo, essiccare le olive taggiasche in forno a 80°C per circa 2 ore, fino a ottenere delle briciole croccanti.

Per la maionese, versare i tuorli in un contenitore alto e stretto e, con l'aiuto di un frullatore a immersione, montare aggiungendo l'olio di semi a filo. Regolare di sale e succo di limone a piacere.

Preparare le tartare tritando separatamente, con un coltello ben affilato, le due carni (Chianina e Maremmana). Condire ciascuna con olio extravergine di oliva e sale a piacere.

Impiattare disponendo le due tartare con l'aiuto di un coppapasta. Tagliare il girello marinato a fettine sottilissime e adagiarlo su un letto di rucola fresca. Decorare il piatto con la maionese, i frutti del capperò e la "terra" croccante di olive taggiasche.

Il risultato è una composizione scenografica e invitante: due tartare affiancate, il girello marinato in fettine sottili adagiato su un letto di rucola fresca e la salsa all'uovo a completare il piatto, impreziosito dai **frutti del capperò** per un tocco di eleganza e freschezza.

Il piatto natalizio firmato dallo Chef **Daniele Arzilli** è l'occasione perfetta per scoprire la proposta gastronomica del **Ristorante Granace**, dove l'alta cucina incontra i sapori autentici del territorio toscano. Una ricetta ideale da preparare a casa per stupire i propri ospiti durante le feste, in attesa di poterla assaporare nuovamente in primavera, quando il ristorante riaprirà, immerso nella splendida cornice del **Park Hotel Marinetta**, a pochi passi dalla suggestiva Costa degli Etruschi.

Una vera e propria esperienza sensoriale che celebra i sapori autentici della **Toscana**, perfetta per un Natale all'insegna del gusto, della convivialità e della qualità.

