



## IL GUSTOSO GAROFOLATO ROMANO CON IL QUERCIOLOAIA DI MANTELLASSI

Espressione dei fasti e dell'opulenza di un tempo, il garofolato (o "manzo garofolato" come correttamente lo denomina Francesco Leonardi, il cuoco romano autore, nel Settecento, de "L'Apicio moderno") è un must della cucina tradizionale romanesca. Nonostante sia oggi divenuto un piatto della tradizione festiva delle famiglie, il garofolato ha nobili origini come lascia peraltro trasparire l'uso abbondante dei chiodi di garofano, spezia un tempo assai costosa e preziosa: i chiodi di garofano erano tanto ricercati da far parte dei preziosi doni che, nel IV secolo dopo Cristo, l'imperatore Costantino fece a papa Silvestro. In realtà, questo sapido e ghiotto umido di carne è di facile preparazione. Occorre tagliare a bastoncini un pezzo di prosciutto o di lardo, rotolandoli poi in un trito di aglio, maggiorana, sale e pepe. Praticate delle incisioni in un pezzo di girello di manzo (di circa 1,5 Kg), in ognuna esse va introdotto un lardello. La carne deve essere steccata con almeno una decina di chiodi di garofano e poi legata. Preparato un soffritto con un trito di lardo, aglio, cipolla, carota, sedano e prez-

zemolo, il girello così allestito va fatto arrostitire da tutti i lati, salando e pepando. A questo punto, va bagnato con un bel bicchiere di vino rosso. Una volta che quest'ultimo sia evaporato, nella casseruola si aggiun-

ge del passato di pomodoro e si fa cuocere, in tegame coperto, a fuoco basso per un paio d'ore. La salsa che ne risulta, oltre che a accompagnare la carne, è ottima per condire pasta o riso. Di più: essa diventa il condimento "segreto" della trippa alla trasterverina che viene poi passata in forno, arricchita con pecorino grattugiato e un battuto di mentuccia. Per accompagnare il garofolato si può certo restare nel Lazio, dove non mancano vini rossi adatti, ma, per fare qualcosa di diverso e di particolarmente appagante, ci si può spostare appena, raggiungendo la provincia di Grosseto. Qui, precisamente a Magliano in Toscana, Fattoria Mantellassi produce uno splendido Alicante Maremma Toscana Doc in purezza dal nome "Querciolaia". Rosso rubino pieno, grazie alla lunga macerazione sulle bucce, il "Querciolaia" di Fattoria Mantellassi reca alle narici sentori di marasche, di caffè tostato, di fave di cacao, di tabacco e di chiodi di garofano. Al palato è avvolgente per morbidezza e tenore alcolico, con tannini setosi una lunga e gradevolissima persistenza.

• Giovanni Orso

