

«La spalla con osso dà più sapore alla carne», Luca Tursi, grigliatore per passione.



FOCUS REGIONALE

QUESTA SETTIMANA, IN ESCLUSIVA DA COOP

La prima settimana di marzo è dedicata, nei negozi Coop con macelleria, al maiale, con articoli speciali che normalmente non sono in assortimento. Come la spalla con osso, il carré, la pancetta. In questo periodo il maiale la fa da padrone, con gli esclusivi burger e luganighette fatti in casa (solo a Tenero, Canobbio e Losone Cattori) o gli insaccati del salumificio Sciaroni e Castello.

Si griglia a regola d'arte a Gravesano

Luca Tursi, che nel tempo libero prepara squisiti pulled pork a domicilio, per ottenere un ottimo risultato utilizza la spalla con osso, disponibile questa settimana da Coop.

Pancetta, costine, guanciale: quante cose meravigliose ci vengono in mente quando parliamo di parti del maiale? Lo sa bene Luca Tursi che tre anni fa ha comprato il primo barbecue, «ho voluto provare a cambiare metodo di cottura, così ho cominciato a informarmi, a sperimentare». Dopo alcune novità, arriva a casa con tutto l'occorrente per preparare il pulled pork: «vedevo in giro questi panini ripieni di carne gustosissima, così ho voluto provare a farmeli a casa».

10 ore di cottura

L'inglese spesso definisce la terminologia in cucina, in questo caso, Luca parla di «low and slow» per definire i tempi di cottura, il che significa far cuocere la carne a bassa temperatura e per molto tempo. «Una cosa che chi è appassionato di questo mondo sente spesso è la massima: "la carne è cotta quando è cotta",

per una spalla con osso sono necessarie tra le otto e le dieci ore».

Pullare

Dal verbo «to pull» deriva l'aggettivo pulled, che nel nostro caso significa «sfilacciato». Traslando però il verbo direttamente in italiano si ottiene un

insolito «pullare», che vorrebbe significare, appunto, la tecnica dello sfilacciare la carne per ottenere i pezzetti di saporitissima carne per farcire i panini. Con cosa si «pulla»? Beh, Luca utilizza gli artigli d'orso, speciali utensili da cucina pensati apposta per sfilacciare la tenerissima carne (in foto). FD

ATTIVITÀ

Swiss Voice Tour al Mercato Resega

A tutti gli amanti del canto: al Mercato Resega sta arrivando l'evento che fa per voi, lo Swiss Voice Tour. I provini si svolgono dal martedì al venerdì davanti a una giuria di professionisti. Sabato 12.03 alle 14.00 andrà in scena la finale nel Mercato Resega per eleggere il campione, che parteciperà alle finali nazionali. Quest'anno la grande novità è rappresentata dal coinvolgimento degli appassionati della danza i quali potranno sfidarsi e vincere il concorso in programma sabato 12.03, alle ore 9.00. FD



www.swissvoicetour.ch

Impressum: Coop, Regione Ostschweiz-Ticino, casella postale, 6532 Castione, responsabile di redazione: Francesca Destefani, francesca.destefani@coop.ch