



La Chateaubriand

Protagonista dell'edizione 2023 del **'Terni falls festival'** è lo scrittore francese **François-René de Chateaubriand** che fece della Cascata delle Marmore lo scenario di una toccante storia d'amore (nell'autobiografia **'Memorie d'oltretomba'**). Chateaubriand (1768-1848), letterato e statista, discendente di una nobile famiglia bretone, è ritenuto tra i padri del romanticismo francese. Definì se stesso borbonico per tradizione, monarchico per convinzione, repubblicano per temperamento. Ebbe una forte influenza sulla letteratura del suo secolo. La sua opera, dominata dal culto della bellezza, rivelò ai contemporanei il fascino dell'arte gotica, della natura spettacolare o melanconica. Per l'incanto della sua parola fu chiamato *'l'enchanteur'* (l'incantatore). Pittore di paesaggi, indagatore delle più recondite pieghe del cuore umano, ha creato una prosa senza eguale per armonia e musicalità. Vuoi leggere le opere presenti in bct di questo 'autore romantico'? Sfoglia il [catalogo!](#)



Nel bistrot non possiamo non pensare a lui facendo un riferimento culinario a un classico piatto a base di carne: il **filetto di manzo alla Chateaubriand**. Fra le varie ipotesi legate alla provenienza del nome alla 'Chateaubriant', oltre a quella che la collegherebbe alla piccola città omonima della Loira francese, nota in passato come sede di uno dei più grandi mattatoi d'Europa, ci sarebbe anche quella che attribuirebbe la creazione del piatto al cuoco della famiglia del letterato francese. Curioso un aneddoto che si racconta sull'orario di cena della famiglia Chateaubriand. François-René aveva un appetito che avanzava non prima delle sette, la compagna M.me Recamier invece avvertiva già i languori di stomaco solo alle cinque del pomeriggio. Per questo motivo sembra che raggiunsero il compromesso di sedersi a tavola alle sei, con il risultato che nessuno dei due toccava il cibo durante il convivio.



Tornando in cucina, l'elemento distintivo di queste 'bisteccone' è la scelta della parte del filetto da utilizzare, mediana ma spostata un po' verso la testa (gli intenditori la chiamano la parte dei due-quinti, speculare a quella dei *tournedos*, detta dei quattro-quinti). Ma i meno esperti devono affidarsi al consiglio del macellaio di fiducia. Cerchiamo sempre di acquistare carne del nostro territorio a Km0 come si usa dire.

Se volete cucinare e gustare queste bisteccone ecco alcuni consigli: la Chateaubriand (o Chateaubriant) viene cucinata intera, tagliata a fine cottura e utilizzata per due porzioni. Esistono diverse modalità di cottura di questa carne, alla griglia, al forno o in padella. Generalmente la Chateaubriand viene servita con un contorno di verdure lesse o con del burro aromatizzato alle erbe che ne esalti il gusto. La preparazione è semplicissima: unghiamo con olio d'oliva un'unica fetta di filetto (alta due/tre dita) e la lasciamo marinare per un paio d'ore. L'arrostiamo velocemente a fuoco vivo da entrambi i lati in una padella nella quale abbiamo fatto fondere del burro. Abbassiamo la fiamma e completiamo la cottura, rigirando un'altra volta, per una decina di minuti o più. Spegliamo il fuoco, mettiamo un coperchio sopra e lasciamo riposare per cinque minuti affinché gli umori interni si armonizzino. Affettiamo il filetto e serviamolo ricoperto del fondo di cottura, accompagnato con semplici contorni e guarnizioni a piacere. La lettura della ricetta già fa venire l'acquolina in bocca! Piatto ideale per tutti i 'carnivori'.



Leggete l'autobiografia di François-René de Chateaubriand con uno sguardo particolare alla ricerca del passo in cui narra della Cascata delle Marmore. Buona 'caccia' lettori!

MRC