

sua Maestà il Baccalà



La ricetta segreta del
BACCALÀ ALLA MILORK

1880

La nostra casa. La tua osteria.



Tradizione di Famiglia

Da un'antica ricetta tramandataci oltre 50 anni fa
da un anziano cuoco di Nervesa e sapientemente rielaborata
dalla nostra famiglia, nasce la specialità della casa,
il **"Baccalà alla Milork"**.

Una preparazione lunga 6 giorni.
Una cottura per 5 ore a bagnomaria per non alterare
gli ingredienti a contatto con il fuoco.

E poi il tocco segreto dello chef che dà sostanza al piatto.

Scopri la ricetta segreta del baccalà alla Milork, finora inedita,
in questo ricettario che abbiamo preparato per te!

1

*8+1 ingredienti
per un sapore unico*

Gli ingredienti



Latte



Farina



Burro



Sale



Olio



Pepe



Parmigiano



L'Ingrediente Segreto **IL PESTO VERDE MILORK**

Il Pesto Milork è realizzato con 3 elementi sapientemente dosati e mixati tra loro per dare al **Baccalà alla Milork** un sapore deciso ed intenso, ma allo stesso tempo delicato.

Quali sono i 3 elementi?

Ovviamente non possiamo svelarlo, altrimenti che ingrediente segreto sarebbe?

The background features a large, faint, light-gray number '1880' that spans most of the width of the slide. Overlaid on this is a Venn diagram consisting of three overlapping circles. Two circles are positioned on the left and overlap each other, while a third circle is on the right, overlapping both of the first two. The text 'Il procedimento in 10 fasi' is centered in a white, italicized serif font.

Il procedimento in 10 fasi

FASE 1

La Scelta

Il primo segreto di ogni ricetta sta nella scelta degli ingredienti ed è per questo che per il **Baccalà alla Milork** utilizziamo un prodotto di altissima qualità:

Baccalà di prima scelta Ragno.

La pezzatura fa la differenza affinché la carne sia morbida e bianca. Lo chef Simone questo lo sa. ;-)

Lo sai che...?

Baccalà e stoccafisso hanno alla base la stessa materia prima: il merluzzo; quello che differisce è il metodo di conservazione: il baccalà è conservato sotto sale, lo stoccafisso è essiccato. Quello che viene utilizzato nella cucina veneta è tipicamente lo stoccafisso, ma noi veneti ce ne infischiamo allegramente e continuiamo a chiamarlo baccalà!

FASE 2

Prima diliscatura e primo taglio

In questa fase priviamo il baccalà delle lisce e delle spine centrali e lo tagliamo, a partire dalla coda, in pezzi più o meno grandi.

La grandezza influirà sulla fase di ammollo, ecco perché ci vuole un taglio d'esperienza.

FASE 3

5 giorni di ammollo e 5 cambi d'acqua

Poniamo i pezzi di baccalà così tagliati in una ciotola capiente e li ricopriamo completamente di acqua fredda.

L'acqua favorisce il rigonfiamento delle fibre e ammorbidisce le carni del baccalà che si sono seccate durante il processo di conservazione.

Così come vuole la ricetta di famiglia, la fase di ammollo dura ben 5 giorni, durante i quali effettuiamo almeno un cambio d'acqua giornaliero.

FASE 4

Seconda diliscatura

A questo punto rimuoviamo la pelle esterna del baccalà per ottenere un prodotto più morbido e delicato, lo sottoponiamo ad una seconda deliscatura.

Questa fase è molto più delicata della precedente perché le spine sono molto piccole e sfuggono ad una mano non esperta.

Ma lo chef Simone sa dove andare a cercarle!

FASE 5

Secondo taglio

È in questa fase che si esprime ancor di più la maestria del nostro chef con il coltello.

Il baccalà diliscato viene tagliato a pezzetti, non troppo sottili affinché non si sfaldino, né troppo spessi affinché il condimento che tra poco andremo ad aggiungere, raggiunga il baccalà in ogni sua parte.

FASE 6

Nuova stesura e asciugatura

Una volta tagliato a tocchetti, stendiamo il baccalà su dei taglieri di legno affinché perda tutta l'acqua che ha accumulato.

L'asciugatura è fondamentale: se non è perfetta il piatto potrebbe avere un retrogusto amarognolo!



FASE 7

Gli ingredienti

Entrano in scena solo al giorno 6 gli altri ingredienti della ricetta: latte, farina, burro, sale, pepe, olio, parmigiano e LUI, l'ingrediente segreto del **Baccalà alla Milork**: un pesto verde dal delicato bilanciamento di ingredienti.

Un tocco da chef che dà sostanza al piatto!

FASE 8

Preparazione

A questo punto bagniamo appena i tocchetti di baccalà nel latte, li spolveriamo con la farina e li disponiamo in una grande casseruola, alternando fra i vari strati olio, sale, pepe e il nostro pesto speciale.

Il dosaggio degli ingredienti è il segreto per un piatto ricco di sapore, ma allo stesso tempo equilibrato!

FASE 9

5 ore di cottura a bagnomaria

Per la cottura abbiamo scelto un procedimento lungo e molto delicato con cottura a bagnomaria, ma è questo che ci assicura la delicatezza del piatto, perché gli ingredienti non si alterano a contatto con il fuoco.

La casseruola contenente il baccalà viene posizionata all'interno di una casseruola più grande ricolma di acqua.

Il livello e la temperatura dell'acqua vanno monitorati continuamente per le 5 ore di durata della cottura.

Sbagliare questi parametri significa compromettere il sapore del piatto!





FASE 10

Impiattamento

Terminata la cottura, finalmente il **Baccalà alla Milork** è pronto: morbido al palato seppure compatto, dal gusto aromatico e allo stesso tempo delicato.

Non ci resta che servirlo con il suo accompagnamento d'eccellenza: la polenta bianca.

Ovviamente, anche questa fatta rigorosamente a mano sulla stufa, come vuole la tradizione di famiglia!



Bene, adesso conosci la ricetta del nostro baccalà;
che te ne pare?

Immaginavi che dietro quel piatto e quel sapore
ci fosse tutto questo lavoro?

Ci sono moltissimi ristoranti che usano prodotti semipronti o congelati.
Noi no.

Noi abbiamo scelto di metterci il nostro tempo
e la nostra ricetta di famiglia per regalarti un piatto
dal sapore intenso e inconfondibile, quello di una volta.

Vieni a provare la nostra specialità,
da Novembre a Marzo all'**Osteria Milork**.

Disponibile all'assaggio accompagnato dalla tipica polenta veneta e
dai succulenti chiodini del Montello,
ma anche in comode confezioni per degustarlo a casa
o regalarlo a chi vuoi tu.





I Numeri del Baccalà alla Milork

600 Kg

di Baccalà

80 gg

di lavorazione

67 ore

di cottura a bagnomaria

8000

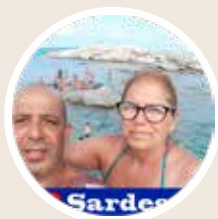
clienti serviti

1200

confezioni da degustare a casa

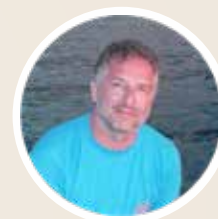


Dicono di noi e del nostro baccalà...



Meloni Francesco

Sapevo che con Marco e Roberta Furlan
avrei fatto un figurone. Ottimo e squisitissimo baccalà,
Pasquale Lozito vi fa i complimenti.
Abbiamo deciso che per noi il venerdì,
sarà serata baccalà, ma solo quello
dell'Osteria di Milork.



Marco Vitellaro

Da Milork il Baccalà che fa la differenza.
Gustato in Osteria o portato a Milano e mangiato
con gli amici è sempre uno spettacolo!!!

Anche i media hanno parlato di noi...

36 MONTEBELLUNESE

30 NOVEMBRE 2018
LA TRIBUNA

NERVESA DELLA BATTAGLIA




**Baccalà, storia di famiglia
una ricetta lunga 150 anni**

I fratelli Simone e Marco Livotto seguono le orme del bisnonno Augusto
All'Antica osteria Milork la preparazione è un rito tramandato da generazioni

Gino Zangrande / NERVESA

Di baccalà ce ne sono molti alla vigilia, alla francese, e si dice che in Portogallo ce ne sia una ricetta per ogni giorno dell'anno. Ma se lo si chiede all'antica osteria da Milork a Sovilla di Nervesa si capisce che è stato ordinato un piatto unico al mondo: "il baccalà alla Milork". «Stasera da cinquanta anni di sperimentazioni di nostro padre Fabio, ma la ricetta base dovrebbe averne circa 150», spiegano i fratelli Simone e Marco Livotto, che sono la quinta generazione

dei gestori di Milork, un locale nato nel 1880 in una villa del 1854 e battezzato con il soprannome di famiglia in cui gestisce il ristorante.

IL RITO
«Nonno bisnonno Augusto — raccontano i nipotini — prima di aprire il locale era emigrato in America in cerca di fortuna. Quando tornò in paese tutti gridavano: "È tornato il milord", poi stupirono i milordi, ed proprio con questo soprannome che decise di battezzare il locale. Il fondatore lasciò poi l'osteria a nostro nonno Giulio,

continuano i due osti. Giulio Livotto pensò poi il ristorante al figlio Fabio, classe 1941, che ha gestito per decenni il locale con la moglie Maria. Grazie Forlani, per tutti "Grazia", per poi passarla ai figli e alla sorella Roberta Purlan.

IL BACCALÀ "TIBERINO"
E proprio a lui che si deve il baccalà alla Milork per cui nel periodo di in cui da novembre a marzo il locale è visitato da soci appassionati. «Circa cinquanta anni fa un'azienda di Nervesa che era un cuoco "par i sica" (per persone di un certo li-

vello, ndr) ha organizzato da noi un pranzo preparando lui stesso il baccalà che chiamava "alla francese". Era buonissimo e mi sono fatto insegnare la ricetta e seguire da lui, poi però ho fatto molte innovazioni. L'ultima della quale è stata togliere la pelle per renderlo più delicato», spiega Fabio Livotto.

LA RICETTA
La ricetta segreta nata circa 150 anni fa è migliorata per un cinquantennio: non si prepara velocemente. Il venerdì viene acquistato il migliore baccalà "tugno" repe-

ribile, si fa una prima diliscatura (si tolgono cioè le lisce e le spine principali) e lo si taglia, poi lo si mette a mollo per tre giorni facendo quattro cambi d'acqua. Poi, dopo avere fatto una seconda diliscatura e un secondo taglio, lo si fa asciugare per un giorno e finalmente si comincia a prepararlo. I filletti senza pelle vengono ammorbidenti leggermente con il latte e messi in pentola insieme all'olio extravergine d'oliva, burro, salsiccia, grano, pepe e a uno speciale pesto di prezzemolo aglio e acciughe. Si fanno vari strati di questi ingredienti a mo' di pasticcio per ottenere una pentola di 30 chili che viene cotta a bagnomaria e a fuoco lento all'interno di un forno per cinque ore, facendo bene attenzione che il livello dell'acqua sia sempre superiore a quello del baccalà. E poi ci sono alcuni trucchi che gli osti custodiscono gelosamente, frutto di una storia di famiglia secolare e del loro cortina voglia di curiosità e tradizione e modernità.

IN BREVE

Polizia locale
Concorso per vigili ammessi 48 su 70

In 48 sui 70 che avevano fatto domanda di partecipazione al concorso per l'assunzione di due agenti di polizia locale sono stati ammessi alla prova scritta e teorico-pratica che si terrà giovedì in sala conigliare a Montebelluna: alle 8,30 la prova scritta, alle 15 quella teorico-pratica.

Fino al 7 dicembre
Asfalto in via Caonada Lavori e senso unico

In arrivo l'asfaltatura di via Caonada e la realizzazione di un passaggio pedonale rialzato davanti alla scuola materna. Per consentire i lavori il comune di Montebelluna ha disposto il senso unico alternato fino al 7 dicembre lungo tale strada.



Ti aspettiamo per degustare la nostra specialità!

Tutti i giorni a pranzo, cena, aperitivo e ammazzacaffè.
Giorno di chiusura: giovedì.

LUNEDÌ - MARTEDÌ - MERCOLEDÌ	07.30-14.30 (cucina) 17.30-23.00 (cucina e pizza)
VENERDÌ	07.30-14.30 (cucina) 17.30-24.00 (cucina e pizza)
SABATO	08.00-14.30 (cucina) 17.30-24.00 (cucina e pizza)
DOMENICA	08.00-23.00 (cucina a pranzo, cucina e pizza a cena)



ANTICA OSTERIA MILORK

Via Lasinio 46 - Sovilla (TV)

Tel. 0422.885307 - Cell. 348.7155462

www.osteriamilork.it - info@osteriamilork.it