

# Petto di piccione con funghi porcini e mandorle tostate

scritto da Redazione | 10/06/2023



**Lo chef Alessandro Delnevo, titolare del Ristorante Così è... (se vi pare), a Borgo Val di Taro (PR), ci propone la sua ricetta di una delle carni più difficili da cucinare. Pronti a provarci?**

La ricetta del “**Petto di piccione con funghi porcini e mandorle tostate**” è gentilmente fornita dal giovane chef Alessandro Delnevo, titolare del [Ristorante Così è... \(se vi pare\)](#) a Borgo Val di Taro, in provincia di Parma. Uno degli ingredienti principali è il [Fungo di Borgotaro IGP](#), una vera eccellenza del territorio di origine dello chef.

**Cucinare il piccione** non è una delle abitudini più frequenti nelle nostre case e richiede una serie di attenzioni per ottenere un piatto piacevole, in cui sia attenuato il sapore spesso molto intenso della carne. Si suggerisce, in ogni caso, di procurarsi **piccioni da allevamento sia perchè la loro carne è più pregiata** sia per avere maggiore sicurezza sulla sua salubrità.

Sotto il profilo nutrizionale, siamo in presenza di una carne dall'alto contenuto proteico (17%) a fronte di un modesto apporto di grassi. Inoltre è piena di ferro, fosforo e potassio ma può risultare

poco digeribile.

## **Chi è lo chef Alessandro Delnevo**

Nato a Borgo Val di Taro nel 1982, Delnevo ha intrapreso il suo percorso in cucina all'età di 32 anni, frequentando i corsi base e superiore di cucina italiana all'ALMA.

Dopo un'esperienza al ristorante "Casimiro e voi", con lo chef Marco Marsili, si trasferisce a Lerici (La Spezia) per approfondire la conoscenza sulla cucina di mare per poi ritornare a lavorare con Marsili.

Un'esperienza importante è quella milanese presso il ristorante "**Tano passami l'olio**" (1 stella Michelin) ma la pandemia e le conseguenti chiusure lo inducono a tornare a casa. Qui arriva l'occasione di dare vita al proprio ristorante "**Così è... (se vi pare)**", in cui propone una cucina che alterna piatti della tradizione ad altri più insoliti rispetto alla cucina del territorio.