

FORMAGGI

Frescobaldi dà Forma al suo vino

Un formaggio creato su misura per un vino. L'idea è venuta a Lamberto Frescobaldi per il Luce, blend di sangiovese e merlot, che produce nella sua tenuta di Montalcino. Per realizzarla ha ingaggiato l'affinatore di formaggi altoatesino Hansi Baumgartner, «l'orafo del latte», che ha scelto il Deich Käse, prodotto in Germania, in un piccolo caseificio affacciato sul Mare del Nord. E l'ha trasformato in Forma di Luce, un cacio stagionato naturalmente in grotta per sei mesi, affinato con carbone vegetale e olio di vinacciolo, e decorato da alghe e lamina d'oro, in un processo che gli dona sentori intensi dalle note vegetali e fruttate, buona sapidità e un'interessante consistenza (che si accompagna a una ben percepibile nota amaricante). Ideale abbinamento per un vino armonico e strutturato, dai tannini eleganti e dal lungo finale come il Luce.



Luce della Vite

via Santo Spirito 11, Firenze
tel. 05527141, www.lucedellavite.it

PRODOTTI ITTICI

Sushi Black cod

Non lo conosce quasi nessuno. Neanche negli Stati Uniti, il paese dove lo si pesca di più (i maggiori quantitativi provengono, infatti, dall'Alaska). Eppure il Carbonaro nero (o Black cod), un pesce dalle carni bianche e dalla pelle nera che vive a grandi profondità (circa 200 metri di profondità), ha un sapore dolce e delicato e una carne, allo stesso tempo, tenera e soda, ricca di grassi e gustosa. Solo la cucina giapponese, che vanta una grande conoscenza dei prodotti ittici e dei loro infiniti impieghi in gastronomia, lo utilizza con successo già da anni. Ora però, grazie anche all'Alaska marketing institute, alcuni chef europei iniziano a interessarsene. Durante l'ultima edizione di Saperi Ticino, la celebre chef nipponica Sala Ruch Fukuoka del ristorante Sala of Tokyo di Zurigo, lo ha proposto nel piatto Yakimono Gindara, mentre in Italia il Black cod è stato recentemente presentato a Milano, in un'elaborazione con tatin di pomodori e zabaione ai capperi, dallo chef Danilo Angè, insieme al collega giapponese Takashi Kido.

Foodex Srl - Alimentari produzione e ingrosso
Cernusco sul Naviglio (Mi), tel. 0292102552



MIELE

Dolce edera

Il miele d'edera è uno dei più rari che si possano trovare sul mercato. Colpa del clima variabile del periodo di produzione, ovvero l'autunno, caratterizzato da frequenti piogge e dalla comparsa dei primi freddi. Ma anche dalla ridotta predisposizione alla raccolta di nettare delle api, già sazie dei mieli bottinati durante la bella stagione. Se ciò non bastasse, l'alta percentuale di glucosio del miele d'edera, pari all'80%, ne favorisce una fulminea cristallizzazione, rendendo alquanto ardua, a volte addirittura impossibile, l'operazione di estrazione dalle celle, che richiede, comunque, un tempismo perfetto. In compenso, le sue caratteristiche organolettiche sono straordinarie. Di colore grigio con iridescenze verdi, al naso offre particolari fragranze resinose e vegetali, con sentori tostati e pungenti note di spezie e cannella. Al palato mostra un'incomparabile tessitura, freschezza e cremosità plastica, dovute alla fine cristallizzazione.

Mieli Thun

Via Castel Thun 8
Vigo di Ton (Tn)
tel. 0461657929
www.mielithun.it

*critico enogastronomico, esperto in analisi sensoriale