

L'editoriale di Enrico Rizzi:

Nuova linea prodotti e nuovi corsi

Quante volte, nei corsi di cucina, mi è capitato di sentirmi domandare "ma noi questo ingrediente particolare, **dove lo possiamo trovare?**" e quante volte mi è capitato di dover modificare - e a volte impoverire - una ricetta perché uno degli ingredienti era **introvabile** al normale pubblico di appassionati? Molte, troppe forse. E ho deciso quindi di creare una **nuova linea di prodotti**. Tutte quelle polveri "magiche", quegli ingredienti reperibili soltanto agli operatori del settore d'ora in poi saranno **disponibili** anche a tutti voi, **appassionati** o semplici sperimentatori! Destrosio, glucosio, mycrio, basi per i gelati, alginato, xantana, agar agar...



Stiamo realizzando un ricco **catalogo** di questi ingredienti "introvabili" e non solo... E sono convinto che **divulgazione della cultura della cucina**, sia anche questo!

Buone notizie anche per i nostri Gourmet: da fine mese partiremo con un **nuovo calendario di appuntamenti e corsi** di cucina "a casa dello chef" e di cene degustazione, sempre "**a casa dello chef**". I corsi avranno una durata di 2 ore circa, alle quali seguirà il momento di **degustazione**: comodamente seduti a tavola potrete gustare tutte le preparazioni realizzate, accompagnate da un **percorso di vini in abbinamento**, uno per ogni portata, con la cura e il servizio attentissimo di un grande ristorante, il tutto però nell'intimità delle quattro mura "a casa dello chef", appunto.

In programmazione a breve: "Il Gran Menu di Pasqua", "I finger food", "Speciale antipasti", "Le uova di cioccolato" e una imperdibile serata, a numero chiuso, dedicata a "Gli Champagne Sourdhet Diot": un menu degustazione studiato in abbinamento ai prodotti di questa piccola Maison.

Consultate costantemente il nostro sito internet, e sarete aggiornati sui dettagli delle nostre serate in programmazione.

L'olio extravergine "Orus"

Inserito nella guida di Slow Food

Complimenti all'amico **Domenico D'Antoni** che, nella sua fantastica Sicilia, più precisamente nella terra del Gattopardo, produce l'olio extravergine "**Orus**" di olive Nocellara del Belice. E noi, che abbiamo il privilegio di poterlo utilizzare nei nostri piatti e nelle nostre ricette, non possiamo che essere orgogliosi dell'importante **riconoscimento** di **Slow Food**! Ed eccovi la descrizione: *Tra le fertili collini della valle del Belice, l'azienda agricola D'Antoni coltiva su una superficie di 4 ettari l'oliveto dal quale nasce l'olio "Orus". Le olive vengono raccolte manualmente al punto di maturazione ottimale, verso la fine di ottobre, e molite entro le 12 ore dalla raccolta per evitare processi di fermentazione. La decantazione naturale dell'olio garantisce il rispetto delle peculiari caratteristiche organolettiche della Nocellara del Belice, la cultivar autoctona che qui esprime al meglio le sue potenzialità.*



Descrizione: Olio di aspetto limpido di colore verde con riflessi gialli, si esprime con profumi delicati di oliva e mandorla. In bocca si risente l'oliva con nette sensazioni erbacee sostenuta da una conduzione dolce, con piacevole nota amara delicata. La pasta risulta fine ed elegante, con finale piccante che sottolinea una certa personalità.

“L’ingrediente”: Gli asparagi

Già nell’antichità, l’asparago (*Asparagus officinalis*) era una delle verdure primaverili più apprezzate. La sua coltura, che risale al **3000 a.C.**, era praticata in **Egitto** e successivamente anche in **Grecia**. A Roma l’asparago era considerato un **cibo particolarmente pregiato** e secondo alcuni storici era addirittura il piatto preferito dall’imperatore Augusto. Tuttavia, nel corso del Medioevo, gli asparagi vennero un po’ accantonati, per essere riscoperti all’inizio del **Rinascimento**, quando ricominciarono ad essere la verdura riservata all’alta società. Questa sua fama di alimento pregiato potrebbe essere dovuta al fatto che, già dall’antichità, le punte sottili e delicate degli asparagi erano considerate un **afrodisiaco naturale**. Inoltre questa pianta originaria dell’Asia Minore, era nota per le sue **proprietà medicinali**. L’asparago, che durante tutto l’anno si moltiplica in diversi rizomi, esiste in numerose zone della terra sia allo stato selvatico, sia come pianta coltivata. L’asparago predilige i **terreni leggeri, mobili e sabbiosi**. Come regola generale, gli asparagi si dividono in tre grandi gruppi a seconda del loro colore: il primo è quello degli **asparagi bianchi**, che spuntano naturalmente dal terreno e che devono essere raccolti a mano, cosa che incide notevolmente sul prezzo di vendita. Anticamente era la varietà più apprezzata, mentre oggi i consumatori preferiscono gli asparagi colorati. Il secondo gruppo comprende gli **asparagi verdi**, dal gusto più deciso e con un tenore più elevato di vitamina C. Al terzo gruppo appartengono gli **asparagi viola**, che crescono in parte sottoterra prima di sbucare dal terreno. Entrambe queste varietà colorate hanno un gusto lievemente amaro. L’asparago bianco è ottimo, ma va sempre pulito accuratamente prima di essere utilizzato per la preparazione di deliziose zuppe.



Gli asparagi sono ottimi nel **risotto** o in un **sugo** per la pasta, nelle zuppe o anche gratinati, tuttavia molti preferiscono gustarli **al naturale**, cotti al vapore e poi conditi con un po’ di burro fuso, di salsa olandese, oppure con olio e limone. E perché non assaporarli con una fetta di prosciutto e un buon bicchiere di vino bianco? Ancora un ultimo consiglio per la cottura: gli asparagi troppo al dente non esprimono al meglio il loro sapore; meglio quindi lasciarli **cuocere per 10/15 minuti**, a seconda della loro grandezza.

“Barolo Chinato & Cioccolato”

in quattro tappe golose

Si aprirà a **Barolo** il prossimo **7 e 8 marzo**, il tour di degustazione di Barolo Chinato & Cioccolato: il conubio all’insegna del **dolce-amaro** avverrà nelle cantine dell’Enoteca Regionale del Barolo. Il pubblico potrà degustare, dalle 10 alle 17.30, più di 20 versioni di **Barolo Chinato**, potendo interagire direttamente con i produttori e i **sommelier** presenti. Tappa successiva sarà a **Cuneo**, il **14 e il 15 marzo**, al Relais Club Venchi, dove il Barolo Chinato sarà accompagna-



to a cioccolati e gelati. Il **21 e 22 marzo** il tour farà tappa a **Torino**, al Palazzo Barolo in via delle Orfane, dove alcuni tra i migliori **pasticceri** della città offriranno agli appassionati le loro specialità in abbinamento al vino dolce-amaro di Barolo. Anche a **Novi Ligure** si terranno il **22 marzo**, degustazioni di cioccolato artigianale in accoppiata al Barolo Chinato, presso il centro fieristico Dolci Terre di Novi. Un’opportunità da non perdere, soprattutto considerando la **rarietà** di questo vino prodotto ormai da poche aziende!

Maggiori informazioni sono disponibili sul sito internet dell’evento: www.baroloworld.it
