

FRIGO WEEKLY 57

A-MARE



I Feudi di Romans

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, Fysi ha un profumo penetrante di fiori bianchi e frutta tropicale: ibisco, gelsomino, litchi, lime e frutto della passione. In bocca è lungo, intenso e persistente. Estremamente piacevole e versatile.



-Ma tu che lavoro fai?
-Vocal coach in marketing ittico.
-Cioè?
-Vendo il pesce al mercato.

BIANCANEURO

Fattoria Mantellassi

Vegoia, della Maremma Toscana, è da vitigno Ansonica al 100% e viene prodotto con due tipi di vinificazione. La prima effettua una fermentazione alcolica per oltre 40 giorni in acciaio. Al termine il vino viene mantenuto a riposo nelle proprie fecce dove continui batonage ne aumentano le caratteristiche.



CONSIGLIO ECO Spegni il forno prima del termine della cottura dei cibi per sfruttare il calore residuo.

www.alezionedisostenibilita.it

DALL'ACQUA VERSO IL PALATO



Appena vediamo le prime giornate di sole, il desiderio di un piatto di pesce accompagnato da un buon bicchiere di vino bianco fresco ci avvolge. I segreti per soddisfare appieno questa voglia sono due: il primo è quello di scegliere il pesce pescato o allevato bene come quello di Aqua, presente al largo di Lavagna con un allevamento che garantisce ai branzini e alle orate spazi di vita ottimali e il rispetto del loro ciclo vitale in un ambiente estremamente naturale, l'altro segreto è conoscere le ricette giuste.

LA RICETTA

Carbonara di pesce

Ricetta di Chef in amicia per La Molisana



Ingredienti per 2 persone

Spaghetti Quadrato La Molisana, 300 g
Pesce spada, 100 g
Salmone, 100 g
Tonno, 100 g
Olio extravergine di oliva, q.b.
Sale fino, q.b.
Tuorli d'uovo, 3
Vino bianco, 5 ml
Finocchietto selvatico, q.b.
Bottarga, q.b.
Caviale, 20 g; (facoltativo)
Germogli, q.b. (facoltativo)

Preparazione

Per prima cosa portare a bollore abbondante acqua leggermente salata. In una boule versare i tuorli d'uovo, il vino bianco, un pizzico di sale, il finocchietto tritato e la bottarga grattugiata. Portare il tutto

sul fuoco, a bagnomaria, ed emulsionare il tutto pastorizzando le uova, mescolando di continuo con l'aiuto di una frusta.

Una volta che la nostra salsa d'uovo sarà pronta, densa, liscia ed omogenea, metterla da parte.

Nel frattempo calare gli Spaghetti Quadrati La Molisana nell'acqua riscaldata precedentemente e portare a cottura.

Nel mentre tagliare a dadi regolari i tre pesci: tonno, salmone e pesce spada. Condire il tutto con olio, sale e pepe e far macerare per qualche minuto. Scottare leggermente su tutti i lati.

Scolare la pasta, mantecare con la crema d'uovo, aggiungere il pesce scottato precedentemente ed impiattare.

Completare con qualche quenelle di caviale, dei germogli per decorare il tutto e qualche

fogliolina di finocchietto selvatico.

Manca qualche ingrediente?

E' possibile sostituire il pesce spada, il tonno ed il salmone, con altri tipi di pesce che più preferiamo, a seconda dei nostri gusti.

E' possibile sostituire il vino bianco con un goccio di aceto di vino bianco.

E' possibile sostituire il finocchietto selvatico con dell'aneto o del prezzemolo.



LA FOCACCIA DI MARE DE "IL MARIN" A GENOVA

Dalla maturazione del pesce e dalla "norcineria" di mare nascono elementi del piatto imprevedibili e sorprendenti legati da un comune denominatore, il Cuomo Method: il metodo naturale e brevettato, che consente di monitorare lo stato fisico e chimico degli alimenti durante il processo di trasformazione, consentendo così di allungare la vita dell'alimento (shelf life), in conformità a tutte le normative vigenti in tema di sicurezza alimentare, in modo naturale e senza conservanti artificiali.

STREET FOOD

La focaccia è un'arte. Riconosciuta e legata al territorio ligure. Quella genovese è da pochi anni un PAT, Prodotto Agroalimentare Tradizionale, con il suo marchio.

Ed ecco che lo chef Marco Visciola, ligure doc, reinterpreta e contamina la 'fugassa' con lo stile inconfondibile de Il Marin, crean-

do un 'menu' di FOCACCETTE, da consumare rigorosamente con le mani, en plein air sulla terrazza del ristorante o comodamente a casa con il servizio delivery.

Partendo da una ricetta della tradizione della nonna, che prevedeva una pasta lievitata frita servita con cavolo nero bollito e una crema di formaggio, lo chef ha modificato e alleggerito la ricetta, proponendo nove diverse farciture per soddisfare tutti i gusti, da quelle vegane e vegetariane come bietole, prescinseua e uovo - fiordilatte, pesto e fagiolini - zucchini arrosto, menta e agrumi a quelle 'marinare' - acciughe, fiordilatte, pomodoro e origano - polpo, capperi, olive e maionese al limone - lardo di seppia e piselli - gamberi biondi e lattuga romana, per finire con gustose leccornie come diaframma scottato, senape e misticanza - salame di Sant'Olcese, fave e maionese al pecorino.

