

FRIGO WEEKLY 80

SUGGERIMENTI



Rive di Colbertaldo

Le note di glicine e acacia e gli aromi fruttati che si sprigionano dal Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato sapranno portare in tavola le suggestioni di un territorio unico, che nel rapporto simbiotico tra uomo e viticoltura trova la propria identità.



Nulla è nella mente che prima non sia stato nei sensi.

SAN TOMMASO D'AQUINO

Loacker

Tortina Gelato, in cui il gelato con latte alpino, polvere di biscotti e variegatura alla nocciola e al cacao è avvolto tra due gustosi biscotti alla nocciola e al cioccolato. Tutta la bontà della Tortina Loacker in versione gelato.



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Mettiamo il coperchio sulla pentola quando possibile; può far risparmiare un quarto dell'energia per la cottura.

www.alezionedisostenibilita.it

ESPERIENZA SENSORIALE

Il menù di Paolo Griffa al Petit Royal esplora una nuova dimensione di concetti e di temi, un percorso di alta cucina creativa che trasmette una sottile e vivifica gioia di vivere, persistente e stimolante.

Cartolina Démodée, Ricordi d'Estate.

Dentro alla busta che viene consegnata al tavolo si trova una deliziosa cartolina che raffigura un semplice, soleggiato paesaggio di montagna croccante, morbido, al sapore di estate. I sapori e le sensazioni al palato cambiano nella progressione della degustazione, come cambia il paesaggio durante una passeggiata reale in Valle d'Aosta d'estate. Un formaggio morbido condito un coulis di erbe, polline, i capperi di aglio orsino caro allo chef... Le montagne sono di topinambur, il cielo è una crema di olio naturale colorato con olio essenziale di achillea e di camomilla naturalmente di colore blu.



L'incenso delle formiche nello chawanmushi caldo con dashi di montagna.

Un piatto ricco di concetti, prima delicato che si fa pungente nell'evolversi della degustazione, in interazione con i camerieri. Sotto una



brunoise di polpa di radici e tuberi - pastinaca, scorza nera e topinambur-, un budino morbido di larice dove si staglia la sagoma di una formica fatta con pasta di mirtilli selvatici e aglio nero. Al tavolo viene accostato un braciere, dove un tizzone prontamente acceso brucia "l'incenso delle formiche, la resina solida raccolta dalle formiche e raccolta dalla brigata in estate nelle vicinanze di un formicaio in Valle. L'incenso affumica un ballon

di Cognac, dove viene versato un caramello liquido di spugnone, che servirà a completare lo Chawanmushi: il piatto diventa una crème caramel invernale, salata, al profumo intenso e delizioso di bosco e di funghi, di grandi montagne dalle storie misteriose, di riti mistici e di tradizioni ancestrali.



Omaggio alla storia della Valle d'Aosta antica.

Ecco impiattata una colonna romana sul piatto, ideale evocazione dell'età romana antica in Valle d'Aosta. Il reperto archeologico - una colonna dal fusto scanalato completa di basamento, è scolpito in una patata valdostana gialla a buccia rossa, cotta nel midollo e nel lapsang poi appoggiata su un prato di polvere di erbe, polvere di moccetta e di tartufo nero grattugiato. Viene versata una salsa di senape, cetriolini e riduzione di panna. Alla base del capitello giace un tesoro aromatico da scoprire, a colpi di cucchiaino: un delizioso garum di caviale e di spezie, miele e salsa di pesce fermentato.

Ma l'igloo, che profumo ha?

La portata nasce da una domanda che si è posta Griffa, affascinato dalle popolazioni del Grande Nord. Dentro ad un igloo di cosa sanno il ghiaccio, le pelli, la neve, il fuoco per l'affumicatura e per scaldarsi, il profumo iodato della pesca e quello pungente di pesci e carni messi ad essiccare? Che odore ha la vita sotto il ghiaccio? Certo la Valle d'Aosta non è terra di igloo veri e propri, ma durante le sue camminate nella montagna innevata, alla ricerca di bacche di ginepro e bacche di rosa canina, Griffa osserva spesso a lungo i

piccoli igloo spontanei che si formano sotto le piante basse: là si nascondono conigli, galli cedroni e scoiattoli. L'igloo valdostano sa quindi di ginepro, di bacche, di selvaggina... Viene quindi servito a tavola un ampio vassoio con igloo di gesso immerso nella neve e un martelletto che il commensale utilizzerà per spaccare la crosta dell'igloo e annusare prontamente il suo interno, immergendosi in un profumo di selvaggina e di erbe. Dentro all'igloo si trova un sedano rapa fondente ripieno di farcia di cinghiale, impacchettato per essere riparato dalla neve e dal "ghiaccio". Mentre il personale di sala scopre il fagottino di sedano, arriva dalla cucina un secondo vassoio con il piatto vero e proprio dove il sedano rapa verrà disposto su un crumble di pane e salvia frita, una foglia di alloro separa le due metà del sedano rapa che eviterà che si attacchino in cottura, perché all'interno ogni metà è stata scavata e farcita di cinghiale sul quale viene disposto un centrino di batata (patate dolci americane) cesellata che ne decora la superficie. Sempre dalla cucina giunge una cialda con purea di Batate, albicocche candite, foglie di senape e piccoli germogli di pino: un assemblage armonico che viene posto dal cameriere sul sedano rapa, mentre il commensale vede completare il suo piatto quando riceve un fondo di cinghiale speziato. Il piatto viene dunque costruito passo passo



proprio al tavolo, ogni dettaglio arriva uno dopo l'altro come se ci trovassimo in cucina al pass di Griffa, ma comodamente seduti al proprio tavolo.

NUOVE IDEE CON LA STAMPA 3D

L'Ovo, Bunny e Choco Bunny sono i formati di pasta fresca surgelata, realizzata con la tecnica della stampa 3D, che BluRhapsody ha creato per raccontare la Pasqua 2022.

Sanno di gioia e rinnovamento ed elevano il piacere della sorpresa all'ennesima potenza. L'OVO, proposto in tre sfumature diverse, farcito in base alla fantasia e alle doti culinarie di ognuno, è di per sé stesso una sorpresa che stupisce per forma e gusto. In bocca avviene un'esplosione di sapori e consistenze. Da servire capovolto, magari su un nido di verdure, per un'emozione multisensoriale.

LA RICETTA

Ovo con purè di zucchine, curry e porro.

Cuoci l'Ovo in acqua bollente salata per 2 minuti, scolale capovolte su un canovaccio

pulito. Fai rosolare le zucchine con abbondante curry. Frulla fino ad ottenere una crema e regola di sale e pepe. Farcisci con la crema di zucchine al curry e servi adagiando su un piccolo nido di striscioline di porro precedentemente passate in padella con olio Extra Vergine d'Olive. Aggiungi croccantezza con un decoro di verdure crude.



BUNNY ha la forma del coniglietto e già, per sua natura, trasmette allegria.

Indubbiamente, però, l'orecchio piegato, maestria estetica resa possibile grazie alla stampa 3D, aggiunge tenerezza e simpatia. E' un formato che si presta a tantissime ricette, dalle più semplici alle più sofisticate. Divertente e versatile, può divenire un'occasione per cucinare insieme ai più piccoli.

LA RICETTA

Bunny con polpettine e salsa di pomodoro.

di Chef Francesca Gambacorta @frafoodlove

Prepara l'impasto delle polpettine con macinato di manzo, pane ammollato nel latte, uovo, parmigiano, sale e pepe. Forma piccole polpettine e saltale in padella con olio extra vergine d'oliva. Per la salsa, prepara un soffritto di sedano,



carota e scalogno tritati e aggiungi la passata di pomodoro. Prepara una besciamella con farina, burro e latte.

In una pirofila adagia i coniglietti (lasciati precedentemente scongelare in frigorifero) e farciscili con salsa di pomodoro, una polpetta, besciamella e parmigiano. Inforna 7 minuti a 180°.