



Noire

100% Pinot Nero si abbina a selvaggina di piuma (piccione, quaglie, beccacce), lepre, lumache e ricette a base di pesci nobili a carne rossa e grassa (salmone, tonno, rombo), oppure con formaggi a pasta semi-dura o dura di medio invecchiamento



Più invecchio, e più mi rendo conto che il massimo del lusso è il tempo.

MICHAEL KORS

Chivas Regal

Chivas Regal dà concretezza al suo motto 'Success is a blend', proponendo "CHIVAS SOUR LEAGUE" un doppio regalo da mettere sotto l'albero dedicato a tutti i tifosi e agli appassionati di cocktail.



CURIOSITÀ Il tartufo più caro al mondo, dal peso di 900 grammi, è stato venduto alla cifra record di 100.000 Euro

I CIBI PIÙ COSTOSI

Si tratta di alimenti con una specifica provenienza geografica la cui coltivazione o produzione impone il rigido rispetto di regole e norme. Portare a tavola questi tesori – è proprio il caso di dirlo – comporta una spesa di diverse migliaia di euro.

HIDA-WAGYU



Il manzo giapponese da **1.000 dollari al Kg** viene allevato nella verde regione giapponese Hida. Vengono alimentati a erba nei primi mesi di vita e poi con mangimi creati con vegetali del luogo. La principale caratteristica di questa carne è la percentuale e la distribuzione di grasso interno alle fibre che forma una specie di reticolo simile ad una ragnatela. Maggiore è la presenza di grasso tra le fibre, più è buona e pregiata la carne, oltre ad essere più salutare per il nostro organismo. In Italia l'unico importatore ufficiale e certificato è Taki Japan International, che serve alcune macellerie e ristoranti di alto livello, come il Taki Restaurant, a Roma.

MIELE ELVISH



Proviene da una grotta sotterranea, il miele che viene venduto a **45.000 euro al kg**. Estratta a 1800 metri di profondità, in una grotta presso la valle di Saricayir, nel nord-est della Turchia, questa è la varietà di miele più costosa al mondo. Nel 2009, alcuni apicoltori locali notarono delle api entrare nella grotta, ed ipotizzarono ci potesse essere del miele. Si tratta di un prodotto pregiatissimo, realizzato in modo completamente naturale, arricchito dai minerali della grotta da cui viene estratto. Il primo chilogrammo fu venduto a 45 mila euro, ma poi il prezzo è diminuito, fino ad arrivare ai 5.000 euro al kg di oggi.

YUBARI KIN



Questa particolare varietà di melone, è il frutto più costoso al mondo, arrivando anche a **20.000 euro il pezzo**. Coltivato in Giappone, nella città di Yubari, le piante che lo producono vengono innestate su esemplari più maturi, per sfruttare le radici. Vengono coltivati pochissimi esemplari ogni anno, e i frutti vengono sollevati da terra per essere massaggiati e lavati più volte al giorno. Sembra essere proprio questo trattamento, oltre alle particolarità dell'area geografica, a garantire la superiorità del gusto di questo frutto. A Yubari se al ristorante ti propongo un antipasto prosciutto e melone consigliamo di vedere prima il prezzo.

DENSUKE



L'anguria Densuke è un tipo di cocomero giapponese diventato famoso ultimamente per il prezzo record raggiunto dalla vendita all'asta del primo frutto della stagione disponibile: nel 2016 ha toccato i **500.000¥ (circa 4.187 euro)**. Questa anguria ha una forma perfettamente sferica, la buccia lucida e nera e si distingue dalle altre qualità per la dolcezza particolare che riesce a raggiungere quando è matura. La confezione in cui viene acquistata è quella che usiamo per oggetti di altre categorie merceologiche: una scatola in legno con all'interno paglia e materiale morbido per proteggere eventuali urti.

BELUGA



Caviale Almas Beluga, il caviale venduto in contenitori di oro 24 carati, **a 25.000 dollari al kg**. Che il caviale sia un alimento di lusso, è cosa ben nota, ma alcuni tipi lo sono decisamente di più. Quello di Almas Beluga viene ricavato da storioni del Mar Caspio con almeno 100 anni di età. Per la sua rarità e particolarità, questo caviale ha un costo di 25.000 dollari al chilogrammo. Per chi volesse acquistarlo, va segnalato che da Caviar House & Prunier, a Piccadilly Circus, a Londra, viene venduto con un packaging davvero singolare: un piccolo contenitore d'oro a 24 carati, anche se il gioiello rimane il Caviale.

SchönhuberFranchi



La serie di bicchieri Lime Line designati da Lara Caffi si vestono di nuova luce nella versione Lime Lux. Realizzati sempre in vetro borosilicato, materiale che conferisce leggerezza e resistenza, i bicchieri sono ora disponibili nelle finiture Oro e Platino, per dare lucentezza non solo alla tavola di Natale ma anche in occasioni conviviali come aperitivi e cene.

Abbinamento Ostrica e vino rosso oltre ogni Tabù

I love Ostrica, l'esclusivo format di shop online dedicato al luxury fish, ha abbattuto il tabù di abbinare le ostriche al vino rosso invece che lo champagne.

Partendo da una base concettuale solida per l'abbinamento dei due prodotti, la scelta, dichiaratamente provocatoria, si è orientata sulla famosa ostrica piatta, affinata alla foce del fiume Belon, da cui essa prende il nome. Un prodotto ormai leggendario la cui storia si perde nei secoli. Fu proprio questa l'ostrica ad essere utilizzata dagli antichi romani e poi esportata in Francia, grazie alle vie commerciali che conducevano in Gallia.

Il vino scelto è stato invece la Corvina IGT in purezza, de La Collina dei Ciliegi. Un'uva fortemente legata al territorio dell'Amarone, che, vinificata senza appassimento come monovitigno, regala freschezza e bevibilità degna di estivi vini bianchi. L'abbinamento ha poi ripreso la vecchia usanza di servire il vino rosso ad una temperatura da bianco, con un risultato decisamente interessante e pionieristico. Il bouquet delicato del vino è cullato dalle note salmastre dell'ostrica.

