

# FRIGO WEEKLY 54 FOOD LUXURY



## Monkey 47

Il gin che fonde con superba maestria la tradizione britannica, l'esotismo indiano e la purezza della Foresta Nera. Linguaggi e culture diverse che convergono in un 'manufatto' umano complesso, fluido, razionale, emotivo, espressivo, come un oggetto di design.

**“ Dammi i lussi della vita e farò volentieri a meno delle cose necessarie. ”**

**FRANK LLOYD WRIGHT**

## Recla

Speck Alto Adige IGP nel formato trancio da 400g perfetto per sprigionare la creatività in cucina!

Un prodotto tradizionale ma innovativo, utile in tante ricette tanto quanto ricco di gusto.



**CONSIGLIO ECO** Nel frigorifero ogni cibo va messo nel piano giusto: salumi, formaggi e latticini in alto, prodotti aperti nel centro, carne e pesce negli scomparti più bassi. [www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## ROSA DI GORIZIA DI ALFIO GHEZZI



*La cucina consente di conoscere la cultura e le tradizioni di un territorio; è per questo che viaggio ed esperienza enogastronomica sono diventati ormai due fili che si intrecciano per formare la vacanza perfetta. Ed è proprio al soggiorno da sogno che punta EALA, nuova struttura 5 stelle a Limone sul Garda (BS): accoglienza di lusso, servizi su misura, un paesaggio mozzafiato sono gli elementi portanti, insieme all'esperienza culinaria che lo chef Alfio Ghezzi offrirà presso le due realtà gastronomiche di EALA, Fine Dining SENSO e Alfio Ghezzi Bistrot.*

In attesa della prossima apertura, Alfio Ghezzi ha realizzato in anteprima una ricetta speciale che racchiude, come ogni sua realizzazione, la sua filosofia culinaria: amore per il territorio, ingredienti di altissima qualità, semplicità e integrazione tra la cucina locale e nazionale. E così che è nato il piatto Rosa di Gorizia, Salmerino e Asparagi: il sapore delicato degli asparagi e del Salmerino vengono esaltati dall'acidità

della maionese alle uova di trota e dal lieve aroma amaro-gnolo della rosa di Gorizia, che trasforma questo piatto in un'opera d'arte tutta al naturale. Rosa di Gorizia, Salmerino e Asparagi è un piatto ambivalente, come lo è la figura femminile, simboleggiata da questo magnifico radichchio, che cresce e mantiene la propria bellezza tra i geli della stagione invernale: dall'aspetto delicato nasconde in sé una grande forza.

### LA RICETTA

## Rosa di Gorizia, Salmerino e Asparagi

### Ingredienti

4 rose di Gorizia  
200g di filetto di salmerino Alpino  
30g Olio extravergine Garda Dop  
15g Capperi di Gargano  
4 asparagi verdi  
45g maionese di uova di trota  
16 foglie cerfoglio

### Per la maionese alle uova di trota

50g uova di trota  
50 burro cotto nocciola  
50g acqua  
10g aceto di mela  
40g patate cotte

### Per l'emulsione allo Chardonnay

100g chardonnay  
250g fumetto di salmerino  
50g panna  
50g burro

1 scalogno

1 rametto di timo

### Preparazione

Per prima cosa, lavare con cura il radichchio togliendo le foglie più esterne e asciugarlo cercando di non rovinare la sua forma di rosa.

Prendere il filetto di salmerino, privarlo della pancia e della coda che verrà usata per fare il fumetto e battere al coltello la parte centrale trasformandolo in tartare, quindi condire con olio e con i capperi di Gargano, dissalati e tritati in precedenza. Lavare e privare della parte del gambo più dura gli asparagi, quindi, con una mandolina, tagliarli a fette spesse un millimetro e poi con un coltello trasformare queste fette in fiammiferi.

Procedere a preparare la maionese con le uova di trota, servirà per condire gli aspara-

gi: inserire in thermo-mixer le uova, le patate cotte, l'aceto e il burro cotto fino a fargli raggiungere un colore biondo scuro, azionare il mixer a velocità media per 8 minuti con temperatura a 80°C. Passato questo tempo la maionese avrà raggiunto una consistenza cremosa e andrà setacciata, inserita in una tasca da pasticceria e fatta raffreddare.

Per l'emulsione allo chardonnay tagliare a fettine sottili lo scalogno e metterlo in una casseruola con il vino: far ridurre della metà, aggiungere il fumetto di salmerino ottenuto con gli scarti del pesce e ridurre ancora della metà. Togliere dal fuoco, filtrare il liquido ottenuto e aggiungere la panna e il burro, quindi emulsionare con il frullatore ad immersione finché sulla superficie non si formerà una crema simile al cappuccino.

Impiattate con cura.

## Capricci d'arte

Che si voglia regalare, non solo alle donne, un'originale pietra preziosa o delicati fiori che non appassiranno mai, le Distillerie Bonollo Umberto di Padova propongono due esclusive creazioni della collezione Capricci d'Arte.

Dal design esclusivo, questi decanter a forma di diamante e di fiori, sono creazioni in vetro soffiato realizzate a mano da maestri vetrai esperti ed impreziosite non solo dai dettagli ma anche dall'abbinamento con la preziosa Grappa delle Distillerie Bonollo.



I Fiori di Casa Bonollo sono tre decanter che formano un bouquet unico ed elegante: la Rosa contiene Grappa OF Amarone Barrique invecchiata, il Tulipano racchiude la Grappa Bonollo Cuvée Riserva e la Calla Grappa OF Cru Italiae invecchiata.

Formato: cl. 5

La Collezione Capricci d'Arte nasce dalla volontà di coniugare ai massimi livelli l'arte del far grappa dei maestri distillatori di Casa Bonollo con l'abilità dei maestri vetrai più esperti e capaci. Nascono così esemplari preziosi ed irripetibili nell'originalità delle forme e del contenuto: un mondo di dettagli ed eleganza, in grado di suscitare sensazioni di inebriante piacevolezza.



## Detto da... Antonia

“ Il caffè estratto dalla moka è una vera e propria ricetta che ha 2 ingredienti: l'acqua e il caffè e come tutte le ricette ha delle dosi precise da rispettare. Le dosi esatte sono: 10 grammi di caffè ogni 100 grammi di acqua. Mettiamo quindi la caldaia (la parte sotto) della moka sulla bilancia, riempiamo d'acqua fino a metà valvola e poi in base al peso mettiamo la quantità giusta di caffè. ”

Accademia Trucillo - (SA)

