

# FRIGO WEEKLY 154

## LUXURY FOOD



### Grosjean

Pinot Noir Les Frères 2022 – 100% Pinot Noir, un'uva che in azienda viene ormai coltivata da più di 50 anni: esposizione perfetta dei vigneti e forti pendenze per regalare sorso dopo sorso il massimo dell'eleganza che questo vitigno sa esprimere in tutta la sua bellezza e raffinatezza.

“ *Ho dei gusti semplicissimi; mi accontento sempre del meglio* ”

OSCAR WILDE

### Tedeschi

L'Amarone della Valpolicella La Fabriseria Riserva 2016 è stato prodotto in sole 1.400 bottiglie e dal 1983 – anno della sua nascita – fino ad oggi ne sono state prodotte solo alcune annate. Non tutte le vendemmie, infatti, danno uve perfette adatte a cercare di alzare l'asticella della qualità di un vino che dovrà durare nel tempo.



**CONSIGLIO ECO** Quando spostiamo gli animali in un secchiello stravolgiamo gli equilibri dei loro habitat naturali (anche se poi li rilasciamo nel mare).

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## GIOIELLI DAL MARE ALLA TAVOLA



*Durante le feste, si sa, ci si lascia un po' andare e spesso ci concediamo la libertà di non badare al prezzo, pur di concederci qualcosa che ci faccia sentire coccolati. Ecco alcune proposte per trasformare pranzi e cene in veri e propri tesori.*

Per rendere le feste natalizie e il Capodanno davvero speciali, Caviar Giaveri ha pensato a due proposte uniche: la Luxury Box Zar Trilogy e il Caviale Persian Osietra.

Se vuoi concederti (o regalare) un'esperienza che abbraccia i migliori sapori, la Zar Trilogy è la scelta perfetta. Questo elegante cofanetto racchiude tre varietà di caviale d'eccellenza: Beluga Siberian, Siberian Classic e Osietra Classic. Ogni confezione include anche due cucchiaini in madreperla, per un'esperienza ancora più raffinata. Dai sentori decisi del Siberian alle sfumature più morbide e nocciolate dell'Osietra, fino alla delicata cremosità del Beluga, questo kit è un invito a scoprire tutto il fascino del caviale in un contesto chic, perfetto per una cena intima o un party esclusivo.

Per chi cerca una rarità assoluta, il Caviale Persian Osietra è una gemma.

Questa selezione limitata proviene dallo Storione Persiano, allevato in esclusiva e con grande attenzione alla specie, ormai rara in natura. Le sue uova dorate, croccanti e dal sapore unico, rappresentano una vera prelibatezza, resa ancora più speciale dal fatto che è disponibile solo durante i mesi freddi.

Sia la Zar Trilogy che il Persian Osietra non sono solo un regalo di lusso, ma un viaggio sensoriale. Con Caviar Giaveri, il rispetto per la natura e la sostenibilità sono al centro di tutto: ogni storione viene allevato in condizioni ottimali, con un impegno costante verso l'eccellenza e la responsabilità ambientale.

E come gustarli al meglio? I caviali Giaveri si sposano con la semplicità: blinis con panna acida, pane bianco leggermente imburrito, patate lesse o uova sode. Per una ricetta da wow, prova i tagliolini all'uovo con burro e caviale:

un piatto facilissimo, ma dal sapore indimenticabile. Per i brindisi, vai sul sicuro con Champagne, Franciacorta o, per un tocco più audace, una Vodka di qualità. Perché accontentarsi quando puoi trasformare le feste in un'esperienza da ricordare?



### LA RICETTA

*Mini cheesecake al salmone affumicato Mowi Essential e aneto*

#### Ingredienti

100 g di salmone affumicato MOWI Essential  
80 g di cracker salati o biscotti salati;  
40 g di burro;  
200 g di formaggio spalmabile;  
50 g di yogurt greco;  
1 cucchiaino di succo di limone  
Sale e pepe q.b.  
Aneto fresco  
Bacche di pepe rosa  
Scorzette di limone

#### Preparazione

Iniziate preparando la base delle cheesecake: sbriciolate finemente i cracker e mescolateli con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuite il composto sul fondo di 4 anelli o stampini



rotondi (8 cm di diametro), posizionati su un piatto rivestito con carta forno. Premete bene con il dorso di un cucchiaino per compattare la base e riponetevi gli stampini in frigorifero a rassodare.

Proseguite con la preparazione della crema: mescolate il formaggio spalmabile con lo yogurt greco, l'aneto tritato, un pizzico di sale e pepe, e il succo di limone fino a ottenere una crema liscia. Distribuite quindi la crema nei 4 anelli sopra la base di cracker, livellando bene la superficie. Riponetevi gli anelli in frigorifero a riposare per almeno un'ora, affinché la crema si rassodi.

Al momento di servire, rimuovete delicatamente le mini cheesecake dagli anelli e disponete sopra ciascuna una fetta di salmone affumicato Mowi Essential, adagiandola in modo elegante. Decorate poi con aneto fresco, qualche bacca di pepe rosa e delle scorzette di limone per aggiungere un tocco di freschezza. Con questo piatto goloso, i vostri commensali resteranno senza parole

## *Fioretto di Salmone Argentato Selvaggio dell'Alaska delicatamente affumicato, firmato SCANDIA*

Immagina il sapore autentico del salmone Argentato (Coho), pescato nelle limpide acque dell'Alaska. Un pesce che vive in piena libertà, nutrito solo dalla natura. Viene pescato all'amo con tecniche sostenibili, rispettando l'ecosistema, e lavorato con estrema cura: pulito e surgelato subito dopo la cattura per preservarne freschezza e qualità.

Il Fioretto è pura artigianalità: i migliori filetti di salmone, rifilati a mano, salati a secco e affumicati lentamente con legni pregiati. Il risultato? Un sapore delicato e una consistenza vellutata che conquistano al primo assaggio. La sua forma, simile a un lingotto, permette



di affettarlo in verticale seguendo le venature naturali: piccole fette compatte, piene di gusto e morbidezza, perfette per stupire anche i palati più esigenti.

Disponibile in formati per ogni occasione – dal single pack al taglio famiglia, fino a quello ideale per pranzi importanti – il Fioretto di Salmone è anche una splendida idea regalo. Presentato in un'elegante confezione con dettagli in argento, si accompagna perfettamente a un calice di bollicine per aperitivi indimenticabili.

Perché non regalare gusto e stile insieme? Un dono così fa sempre centro.

