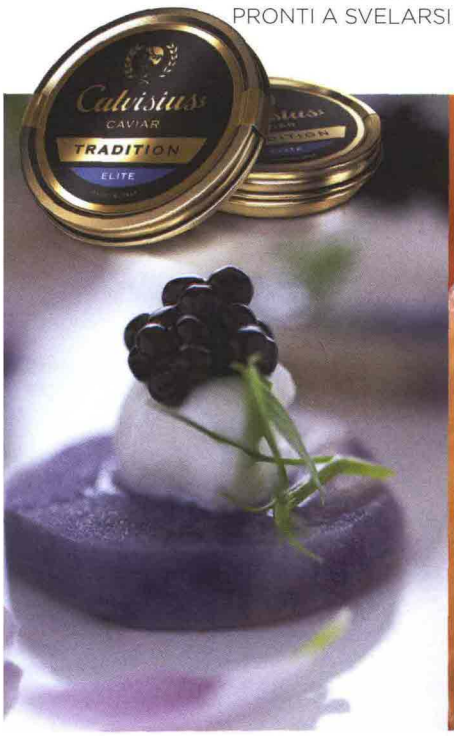
grandecucina
Mensile
Data 02-2014
Pagina 104/05
Foglio 1 / 2

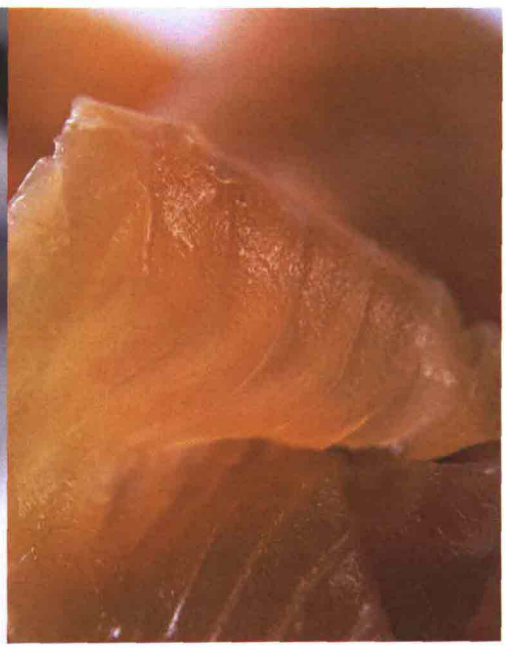
www.ecostampa.it

DUE PRINCIPI A PALAZZO

DI CRISTINA VIGGÈ

ELITARI. ARTIGIANALI. SOSTENIBILI. E SIMBOLI DEL MADE IN ITALY. SONO IL NERO CAVIALE CALVISIUS, FIGLIO DELLE PURISSIME ACQUE DELLA BRESCIANA CALVISANO, E IL ROSATO SALMONE UPSTREAM, FIRMATO DALL'IMPRENDITORE PARMIGIANO CLAUDIO CERATI. PRONTI A SVELARSI NELLE LORO NOBILI LIVREE NEL SONTUOSO PALAZZO PARIGI DI MILANO





Il black bresciano

Non giungono da lontano. Tutt'altro. Vengono allevati nelle acque incontaminate di Calvisano, in provincia di Brescia. Sono gli storioni, di specie pure e non ibride, che danno vita ai caviali gustosi e preziosi griffati Calvisius, marchio di Agroittica Lombarda ormai celebre per una produzione votata alla perfezione. E suggellata dalla certificazione internazionale "Friend of the Sea", a conferma della sostenibilità in ogni fase della lavorazione. Per una qualità che va sotto il segno di tecnologia, manualità e artigianalità. Un'ars italica in costante movimento, pronta a proporre tre nuove linee top, destinate agli estimatori del vellutato sapore del mare e presentate ufficialmente nella fascinosa cornice del milanese Palazzo Parigi, fra note d'archi e nuance avorio. Ecco allora il Calvisius Tradition Elite, figlio dello storione bianco Trasmontanus. Uno dei caviali più pregiati al mondo, dedicato ai veri intenditori e posizionato ai massimi livelli dell'eccellenza. Il suo colore? Brillante e lucente, con tonalità che variano dal grigio scuro al nero. Mentre il gusto cremoso ed equilibrato delle sue uova (che superano i tre millimetri di diametro) sorprende il palato. Come ben sa fare anche il Calvisius Oscietra Imperial: radici russe, eggs extralarge, colore marrone chiaro, sfumature dorate e una texture spessa. A cui si aggiungono un aroma armonioso e persistente e vivaci accenti nocciola. E il Calvisius Beluga? Si fa notare per le sue uova grandi, lucide e dai ricercati sentori marini. Frutto di vent'anni di ciclo vitale. Quello dello storione Huso Huso (lungo fino a otto metri), nativo di Mar Nero, Mar Caspio e Mar d'Azov ma arrivato sino all'Adriatico. Per entrare a pieno titolo nella tradizione italiana. Insomma, caviali di vero pregio, valorizzati pure dal sapiente metodo Malossol, termine russo che significa "a basso contenuto di sale". Utilizzato al fine di preservarne integre freschezza, delicatezza e autentica raffinatezza. Per perle nere da apprezzare così, al naturale. Come consiglia il caviar master Renzo Zanin. Ma anche da rielaborare in pietanze capaci di esaltarne l'ittico e immacolato spirito. Vedi quelle studiate dall'executive chef Carlo Cracco in occasione della serata al parigino palazzo meneghino. Et voilà il caviale in coppa Martini (Caviale Tonic), in centrifuga di zucca con scalogno e a suggello di uno gnocco di patate e di una "spugna" di cipolla. Non dimenticando i crostini con burro (di malga) al caviale. Nuova referenza Calvisius. E in abbinamento? Champagne, firmato dalla francese maison Louis Roederer. Nel dettaglio: il profumato e sensuale Blanc de Blancs (100% Chardonnay) e il fragrante e sublime Cristal (55% Pinot Nero e 45% Chardonnay). Oppure? La Cuvée Prestige by Ca' del Bosco. Per restare in terra bresciana.

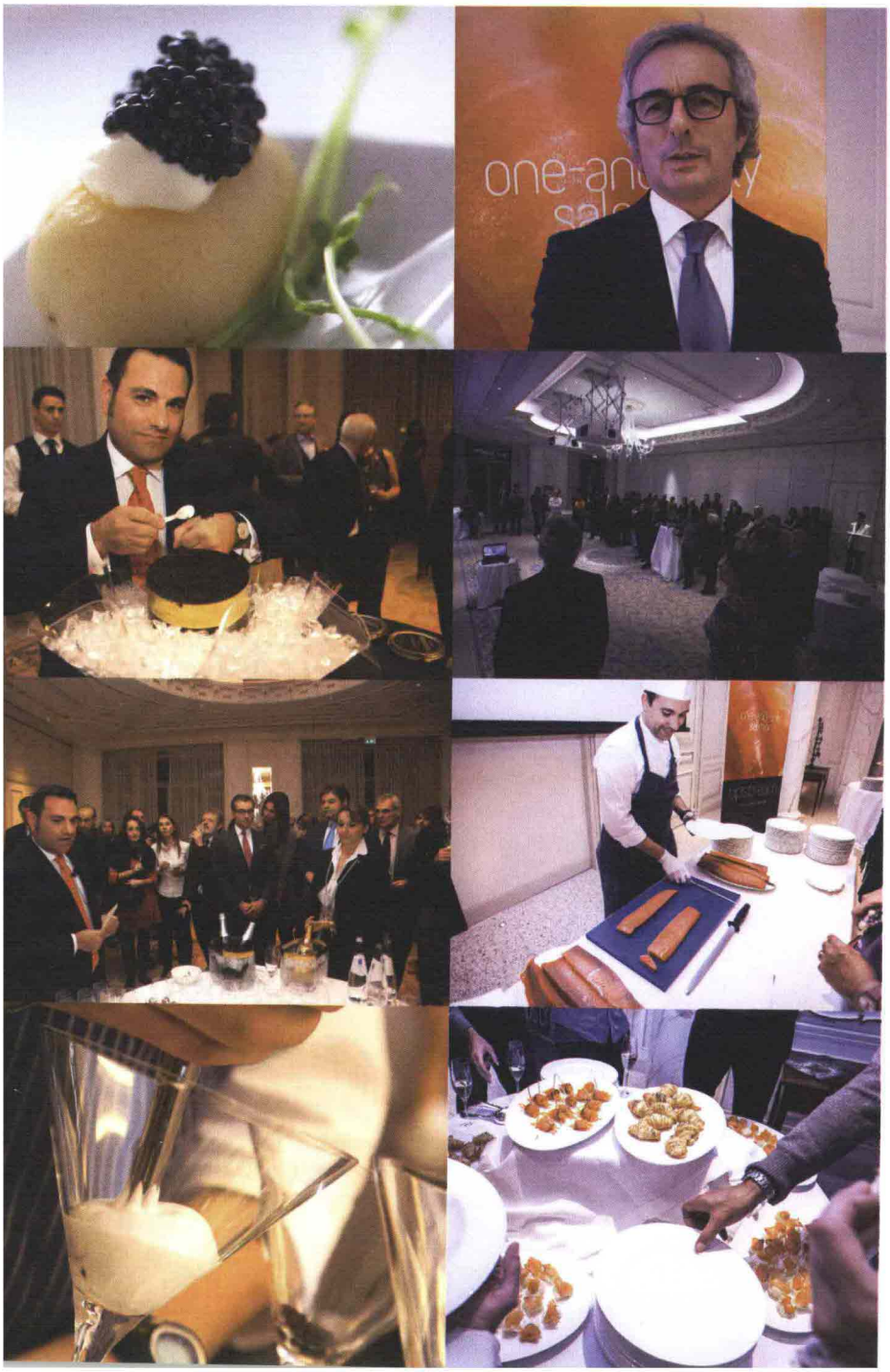
Il pink parmigiano

Da autentico e verace parmigiano qual è, Claudio Cerati avrebbe potuto fare un buon prosciutto. E, invece, no. Ha preferito andare controcorrente, seguendo la rotta del salmone. Che, nel periodo della riproduzione, risale dal mare sino al fiume natio, sfidando acque gelide, impetuose e incontaminate. Come quelle dell'arcipelago delle Fær Øer, nel Nord

109850
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Atlantico, tra Scozia e Islanda, ideali per garantire la salubrità del pink fish, che risulta genuino e prezioso di omega 3. Ecco perché il lungimirante ser Cerati ha preferito selezionare pesci provenienti da questa zona, dove l'acquacoltura è sostenibile e la produzione contenuta e controllata. "La mia è un'avventura nata da una follia. E da una profonda passione per la cucina e il vino", svela Claudio tra le luminose atmosfere di Palazzo Parigi. Fatto sta che lui, un giorno, decide di lavorare in casa il nordico principe, marinandolo in sale marino e poco zucchero e affumicandolo con la legna di faggio giunta dai boschi del Monte Caio. Sull'Appennino Parmense. Operazione riuscita talmente bene da ottenere il plauso di amici e conoscenti.
Da lì, lo scatto in avanti. Anzi, Upstream, al fine di creare un prodotto d'eccellenza. Morbido, aromatico, "dolce" e delicato. Da assaporare tutto l'anno (su prenotazione, vista la limited edition).
E così Claudio sceglie di avvicinarsi al salmone, trasferendo la lavorazione a Killala, in Irlanda. Dove il pesce arriva più fresco, non dovendo attraversare Alpi, pianure e colline. Pronto per essere sfilettato, marinato a secco (con un calo ponderale del 20-25%) e affumicato con lo stesso mix di legni parmensi. Per un ittico gioiello artigianale dall'anima italiana. Confezionato sottovuoto in pack noir e argento (a emulare le sfumature della pelle), steso su un vassoio black (da portare a tavola) e senza alcuna concessione alla luce (per la massima protezione). Segno distintivo? Una foglia di alloro che griffa la baffa, suggellandone la qualità e rammentando il lieve e piacevole tocco fumè. Un alimento salutare, equilibrato ed eclettico. Da gustare al naturale, ma pure da preparare in diversi modi. Come ha fatto chef Diego Giglio, dilettandosi in delizie capaci di esaltare le virtù del pesce rosato e raffinato. Utilizzato dalla testa alla coda e dall'antipasto al dolce. Ovvero, nei soffici croissant ai semi di papavero, nella "spugna" allo yogurt, nello sferico rocher (insieme alla ricotta), nel risotto al sesamo nero, nei fusilli al lardo e sulle frolle ai pistacchi. Non trascurando il superbo e cracchiano connubio col seducente foie gras.
Qualche culinario suggerimento per valorizzare al meglio l'Upstream? Eccolo. L'anteriore va servito a fette, nudo e puro (al limite, con poco burro e pepe). La parte centrale è invece da degustare in piccoli tranci, quasi fosse una tagliata. Mentre il posteriore risulta ideale per una tartare con whisky torbato, pepe e zenzero, nonché per condire la pasta, aggiunto a fine cottura, in sinergia con altri ingredienti non invadenti. E in abbinamento? Si rivela perfetto un vino del Sud della Francia quale l'Aimery Blanquette de Limoux Brut, figlio di Mauzac, Chenin Blanc e Chardonnay. Ma un buon accordo è pure quello con un Riesling alsaziano o una birra bionda, fruttata e leggermente luppolata.



→ **www.calvisius.it**
→ **www.upstreamsalmons.com**
→ **www.palazzoparigi.com**

109850
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.