

Caviale, Ostriche, Tartufi...

Di guai ne abbiamo avuti abbastanza, per il Cenone di fine anno diamoci alla pazza gioia (cum juicio)

Capodanno gourmet: come degustare caviale, ostriche e tartufi senza errori

A Capodanno stuzzica il palato di chi sarà con te a festeggiare l'ultima notte dell'anno. Se vale il principio che tutto quello che fai il 31 dicembre si replicherà per il resto dell'anno nuovo, metti a segno una tavola gourmet con il luxury food per eccellenza, ovvero caviale, ostriche e tartufi, secondo le regole base per una degustazione ricca e gratificante. Così il 2018 sarà punteggiato da godimenti gourmet.

Sfatiamo così il mito dei prezzi proibitivi, degli abbinamenti obsoleti e delle cattive abitudini, per godere appieno di questi tre ingredienti, gli artefici della vostra felicità gastronomica.

CAVIALE

Il caviale altro non è che l'insieme di uova di storione accuratamente selezionate, lavate e salate delicatamente. Il caviale si può gustare al cucchiaino, come stuzzichino con blinis e crème fraîche, con patate tiepide o come topping su uova sode divise in due. Il caviale contiene 47 diverse vitamine, omega3 e minerali e ha 250 kilocalorie per 100 grammi.

Come servirlo? Evita posate in metallo perché potrebbero alterarne il sapore. Usa piuttosto un piccolo cucchiaino di madreperla o di corno. Assaggiato freddo intorno ai 0° C gradi e bandisci dalla tavola l'uso del limone. Il caviale si degusta in purezza.

Quanto costa? Esistono confezioni di caviale da 10gr che si aggirano intorno ai 20-25 euro.

Abbinalo con: bollicine dry, champagne o vodka secca ben ghiacciata.

OSTRICHE

Osserva da vicino un'ostrica. Le due superfici della conchiglia sono diverse, una deve essere piatta e l'altra curva. Le ostriche, a seconda della loro tipologia, vengono allevate in maniera diversa e, grazie alla ricchezza del mare e ai movimenti delle maree, assumono particolari sapori e profumi. Coloriture con cui fare abbinamenti con vini altrettanto complessi. Le ostriche fresche si conservano in frigorifero, in posizione orizzontale, fino ad una settimana, ma prima le mangi meglio è!

Per aprire un'ostrica serviti di un coltellino a lama corta e, se possibile, anche di un guanto in maglia metallica per evitare tagli violenti per mancato bersaglio.

Dopo aver fatto leva nella parte più stretta dei due gusci, passa il coltellino su tutto il perimetro del bordo per distaccarli, avendo cura di non rompere il mollusco al suo interno. Le ostriche fresche se aperte correttamente hanno un buon profumo di mare.

Come servirle? La temperatura ideale per mangiare le ostriche è compresa tra 6 e 8 °C per far risaltare tutte le loro caratteristiche organolettiche. Prima si sorreggia il liquido salato presente al suo interno, più ce n'è e più fresca e gustosa sarà la degustazione, e poi si mastica lentamente l'intero mollusco.

Quanto costano? Un set da 12 pezzi dal calibro 3 (il calibro va da 0 per le più grandi a 5 per le taglie petit) si aggira sui 20 euro.

Abbinale a: vini bianchi Friulani, freschi e agrumati. Provale con la birra come fanno in Irlanda.

TARTUFI

C'è chi non sopporta il loro profumo intenso, chi invece li adora e li venera come fossero diamanti. I tartufi sono funghi sotterranei, un prodotto della terra che nasce e cresce a stretto contatto con le radici di determinati alberi come pioppi, noccioli, salici, querce e tigli. Il loro colore varia dal chiaro allo scuro e si possono trovare principalmente in Piemonte tra ottobre e dicembre come il pregiato tartufo bianco d'Alba, e in centro Italia tra Toscana e Umbria come il tartufo nero o scorzone.

Di tartufi in cucina ne bastano pochi grammi, una decina appena, per impreziosire abbondantemente una portata. Si consuma crudo, lamellato con l'–apposito tagliatartufi su piatti neutri come la carne cruda battuta al coltello, l'–uovo fritto, i tajarin in bianco e la fonduta.

Come servirlo? Tritato con funghi e olio d'–oliva su crostini caldi, pestato nel mortaio con olio e sale a condire piccole porzioni di pasta, tagliato a fette e cotto insieme a sublimi arrostiti. Oppure tritato su un uovo à la coque e lamellato su crostini o verdure come le carote, i carciofi e il sedano.

Quanto costano? Quest'anno il tartufo bianco d'Alba è schizzato alle stelle, per via della raccolta scarsa. Al ristorante una grattata di tartufo, pari circa a 10 grammi, costa non meno di 30/40 euro.

Abbinalo a: un Gewürztraminer, un vino bianco ed aromatico dell'Alto Adige se assaggi il tartufo bianco, mentre con i tartufi neri accostati a secondi di carne scegli dei rossi strutturati toscani e umbri.