

GAMBERO ROSSO

IN REGALO
il supplemento
A SCUOLA
CON LO CHEF

anno 15
numero 178
mensile novembre '06
3,90 euro

I Vini che hanno cambiato l'Italia

www.gamberorosso.it



VINI&TERROIR.
I Riesling del Reno

TENDENZE.
Cocktail&Sale

STORIE DI CHEF
WEEKEND GOURMET



VINI D'ITALIA 2007.
Vent'anni di degustazioni



provocazioni di gusto

Il bello e il buono che (ci) piace

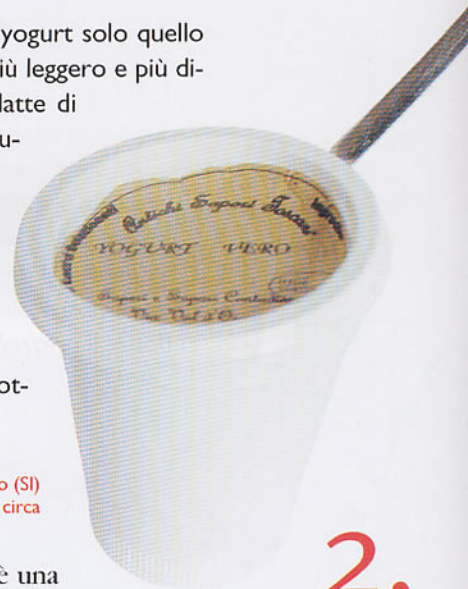


Saponi Dop. Si dice: "Ma va a mangiare il sapone!". Questa azienda di Catania fa l'esatto contrario: impiega alimenti commestibili (tipici siciliani) per fare i saponi (e cosmetici e oli per massaggi). Materia prima: al 90-95% oli d'oliva ed extravergine d'oliva, «freschi di frantoio ottenuti per estrazione meccanica a freddo» ci tiene a sottolineare la titolare Sabrina Delfino. Ingredienti complementari: farine, polpa di frutta fresca, scorza di agrumi, erbe e spezie, le cui proprietà nutritive e antiossidanti si aggiungono a quelle dell'olio d'oliva. Tecnica impiegata: il vecchio "metodo marsigliese". E dentro estratti Dop: di pale di fico d'India, idratanti e cicatrizzanti, farina di mandorle, di scorza di mandarino, anice stellato, cannella, rosmarino e antiossidante al tè verde...

1.

1. La saponetta. SA DI SAPONE | v.le Africa, 31/z | Catania | tel. 0957 463 579 | www.sadisapone.com
PREZZO saponetta da 100g 7 euro (ordine minimo di 36 euro, più 10 euro di spedizione)

Yogurt di carattere. Anche se per legge sarebbe yogurt solo quello derivato dal latte di vacca, comunque quello di pecora è ottimo, più leggero e più digeribile. Oltre ad essere adatto per chi soffre di intolleranza al latte di mucca. Questo, prodotto sotto Pienza in Val d'Orcia, è un latte "rubato" alla produzione di ottimi pecorini stagionati in molti modi ed è un latte molto fine ed elegante. Il sapore è abbastanza forte, ma non eccessivo e ben si presta per essere lavorato nei dolci con la sua non eccessiva dolcezza e il carattere deciso. Da queste parti, poi, era l'unico latte fino a qualche anno fa: l'animale principe, infatti, è la pecora. L'azienda (60 ettari, 350 pecore e 60 maiali di cincta) di Daniele Gaudano, abbastanza giovane, produce anche degli ottimi formaggi, salumi e olio d'oliva.



2. Yogurt di pecora. YOGURT VERO | Antichi Sapori Toscani | via val d'orcia, 4 | Sarteano (SI)
saporicontadini@libero.it | PREZZO vasetto 170g 1,50 euro circa

Il Melting Pot della birra. La Bière Blanche - o Witbier - è una tipica birra belga a base di frumento: leggermente acidula e di colore chiaro, è molto fresca e ha note aromatiche dovute alla presenza di spezie come il coriandolo. In provincia di Savona, il Birrificio-brewpub Scarpola di Maurizio Ghidetti Flibus, propone l'IPA al pompelmo (dove la classica sigla delle Indian Pale Ale sta a indicare invece il nome Italian Pompelmo Ale) e la sorprendente "n°8", una blanche, appunto, ma al... chinotto! Niente di più naturale, visto che siamo vicini a Savona, patria per eccellenza dell'agrume originario della Cina, che oggi si coltiva solo nel territorio rivierasco che va da Varazze a Finale. Sono proprio i chinotti di Savona (tutelati da un Presidio Slow Food) a dare alla birra il suo stile tutto italiano. La n°8 ha infatti tutte le caratteristiche rinfrescanti della classica Belga, ma con in un più una nota aromatica e agrumata che la rende ancor più stuzzicante. Provatela come aperitivo!

3. Birra. NUMERO 8 | Birrificio Scarpola | loc. Monastero, Millesimo (SV) | scarpola@hotmail.com | PREZZO 0,75 l 7 euro



2.