

# FRIGO WEEKLY 90

## TENDENZE



### Ballor

intenso e vivace, con note speziate prevalenti di chiodi di garofano, cannella e sentori fruttati di dattero, arancia candita, fino alle note marsalate conferite dal vino. Era il liquore preferito da Paul Ballor che ricevette per il suo vermouth 13 medaglie d'oro oltre al titolo di Provveditori di S.M. Il Re d'Italia. Gradazione alcolica: 18% vol



**La cucina non è fashion, la cucina è cultura.**

**CARLO CRACCO**

### Ballor

Conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico. Alla base, gli intriganti sentori amaricanti del ginepiro.



**A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ** Riutilizza i barattoli di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si compiono nuovi.

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

# NON CHIAMIAMO SOLO MODE

**Ci sono tendenze anche in cucina, tutti noi crediamo di esserne immuni e ci scappa anche un sorrisetto di sufficienza solo a sentirne parlare. Eppure, chi più e chi meno, prima o poi ne veniamo coinvolti tutti... e ci piacciono.**

## SURF & TURF

può la carne incontrare il pesce per un piatto ricercato e di tendenza? Sì, parola di Simone Rugiati e della Personal Chef Sara Conforti che hanno immaginato ricette prelibate con ingredienti di prima qualità: la carne di manzo e gli scampi irlandesi. Così, in pieno stile Surf&Turf, tendenza che suggella l'incontro inaspettato ma sorprendente tra alimenti di origine differente, queste due eccellenze irlandesi sono le protagoniste ideali per realizzare piatti perfetti da veri trend setter. Le combinazioni Surf&Turf nascono a metà degli anni '20 nelle steakhouse del Nord America, quando gli uomini d'affari d'oltreoceano, intenti a siglare i loro accordi e indecisi tra carne e pesce, preferivano ordinare un piatto con entrambi gli ingredienti, guidati anche dallo spirito di esagerazione tipico dell'epoca. Un incontro di gusti anche nella scelta del nome del trend: se con Surf c'è un esplicito riferimento al mondo marino, con Turf si indica "il manto erboso"



ovvero la parte più di terra. Una tendenza di matrice americana che trova spazio in tutto il mondo e che oggi diventa espressione della voglia di sperimentare tipica degli anni 2000. Un trend quello del Surf&Turf che unisce non solo ingredienti di terra e di mare ma anche la creatività gastronomica italiana con la qualità dei prodotti irlandesi.



Qualità attestata anche dal Global Food Security Index che nel 2022 ha posizionato l'Irlanda al 1° posto. Bord Bia, l'ente governativo irlandese che si occupa della promozione dei prodotti food&beverage, rafforza questo riconoscimento e ne diventa portavoce con il programma Origin Green lanciato nel 2012, il primo programma di sostenibilità agroalimentare che opera su scala nazionale, unendo governo, settore privato e l'intera supply chain, e che durante dieci anni di sviluppo ha dato risultati tangibili ed eclatanti.

## SORBETTO 3.0

All'interno di un menù di più portate, il sorbetto si sposa alla perfezione come intermezzo tra piatti di sapori differenti, come carne e pesce o addirittura come divisore tra il primo e il secondo. In questo caso proprio la frutta resta la base migliore: per l'occasione Tonitto 1939, realizza questo classico fine pasto con una consistenza morbida e vellutata che richiama il gusto ricco e naturale della frutta, selezionando i migliori "cultivar" del mondo, dal limone "primo fiore" a il mandarino "tardivo di ciaculli". Ma perché non utilizzare il sorbetto in una modalità anticonvenzionale? Gli chef Tonitto 1939 hanno pensato ad alcuni abbinamenti insoliti, ma gustosi e perfetti per rinfrescare il palato. Utilizzato infatti come vero e proprio ingrediente, tendenzialmente proposto nella versione limone, lime e lime e zenzero o lampone, può abbinarsi alla perfezione come base di marinatura per carpacci di pesce o crostacei, oppure in versione mantecata a granita per essere impiegato in



abbinamento con tartare di gamberi o carpacci di spada o tonno. Nella versione più esotica, invece, quella del mango&passion, il sorbetto si sposa anche con un secondo di carne importante come un hamburger di manzo alla griglia, combinando freschezza ed esoticità alla forza del gusto. Considerandolo invece come un dolce a base di frutta, in particolare agli agrumi e dunque dal limone, all'arancia rossa&zenzero, dal mandarino al lime è possibile accompagnare il sorbetto ad un vino spumante, ad un vino dolce o ad un moscato; ad esempio un abbinamento azzeccato è con il Recioto di Valpolicella, un vino pieno, sontuoso, dolce, con rimandi molto ampi di frutta nera, cacao, liquirizia, menta e spezie. Un'altra possibilità accattivante è data dal Moscato di Pantelleria che presenta un colore dorato o ambrato, profumo aromatico intenso, sapore dolce e caratteristico, che sposa molto bene il profumo del limone e dell'arancio, della stessa terra di Sicilia.

# LA PRIMA LINEA AL MONDO DI PASTA FINGER FOOD

BluRhapsody, la start-up di Barilla conosciuta per la rivoluzionaria pasta fresca stampata 3D, presenta la prima pasta 3D finger-food essiccata. Monoporzioni scenografiche e dalla doppia fruibilità: per i gourmet sono lo stimolo e la base di ricercate sperimentazioni, mentre a chi non ha molta dimestichezza in cucina permettono di creare facilmente e in poco tempo goduriosi amuse bouche. Da avere in dispensa e da sfoggiare per un aperitivo, per allietare le chiacchiere fra amici, come spuntino sfizioso, o per rallegrare un momento in famiglia con i figli, BluRhapsody Pasta 3D Finger Food è perfetta per ogni occasione. Uno degli alimenti più tipici delle nostre tavole, la pasta, viene così rielaborato secondo una nuova visione che immette la tecnologia



della stampa 3D nella tradizionale arte di fare la pasta. Ecco nascere Cube, Cupid, Sky, il bicchierino quadrato, il cuore tridimensionale e la spettacolare stella venduti in una box-scriigno con cassetto che contiene un vassoio di 12 pezzi. A tutti gli appassionati di novità gastronomiche, a quelli per cui l'estate non finisce mai, a coloro che sono curiosi, alle menti vivaci, BluRhapsody offre la propria pasta 3D finger food il 22 e il 29 settembre da Exit Pastificio Urbano (Via Curtatone 24 angolo Via Orti, Milano). Due giovedì per provare una o più delle 6 ricette messe a punto dalla giovane e brillante chef Arianna Consiglio. Dalle ore 19.00 basta ordinare un cocktail o un bicchiere di vino per vivere un aperitivo decisamente rivoluzionario.



[www.blurhapsody.com](http://www.blurhapsody.com)