

Il mondo delle spezie

ISPIRAZIONE PER PROFESSIONISTI

AGOSTO | 2022

08

Moses Ceylan

Ritorno alle radici

10

Rub

Massaggiare invece
di marinare

18

Combinazioni di vini

La danza degli aromi



Indice

04

Spezie Wiberg

Il gusto ha bisogno di qualità

08

Ritratto

Moses Ceylan

10

Rub

Massaggio alle spezie

13

Tecnica di cottura

Verdure in crosta di sale

14

Pepe

Svariate sfumature

16

Vaniglia

La regina delle spezie

18

Vino e spezie

Perfetti partner di ballo

20

Marinata

Per un aroma particolare

22

Conserve

Conservare e speziare

Gusti straordinari, stuzzichini appetitosi, il top per il palato. Pregiati prodotti di qualità da tutto il mondo.



Benvenuti nel mondo delle spezie

Dalle spezie americane BBQ alla variegata cultura africana delle spezie, fino alle meraviglie del gusto d'Oriente: in questo numero di Cook vi accompagniamo in un viaggio intorno al mondo delle spezie.

NUOVI GUSTI PER ANIMA E CORPO

Nel mondo culinario è difficile trovare un altro argomento così vasto come quello delle spezie. Dal piccante al dolce, dal salato all'amaro: di fronte a una scelta pressoché infinita di combinazioni, ogni «pentola trova il suo coperchio», ogni piatto la sua magia e ogni gusto il suo piacere. Ma ogni cuoco deve affrontare la propria sfida.

Per me, come Chef professionista, è sempre emozionante viaggiare in nuovi paesi con nuovi contesti culturali e scoprirne la varietà delle spezie. Miscele di curry dai sentori floreali, paste di spezie dolci e piccanti oppure la classica senape alpina al cumino e aglio. Tuttavia, la sfida consiste nell'utilizzare correttamente le spezie creando così nuovi gusti. Per anima e corpo.

In questa edizione di Cook vi accompagniamo in questo viaggio. Vi presentiamo novità e particolari mondi del gusto, chiedendo consigli al professionista delle spezie, nonché Chef stellato Moses Ceylan, offrendo spunti per la gastronomia di tutti i giorni.

In breve: diamo una svolta «peperina» alla vostra cucina!

Christoph Pop
Cuoco del team di competenza culinaria



Il gusto ha bisogno di qualità

Una particolare esperienza gustativa che richiede delle scelte altrettanto particolari. Questo è il motivo per cui il professionista delle spezie Wiberg lavora direttamente con i produttori e gli addetti alla elaborazione a livello mondiale, affidandosi a test rigorosi nei laboratori interni. Ciò permette di garantire che solo le migliori componenti finiscano nel barattolo delle spezie – la vera cassaforte dell'aroma.

**WIBERG
PAPRICA AFFUMICATA**

Spagna
Piccante, fruttata e affumicata: questi tre attributi rendono questa paprica davvero straordinaria. Uno speciale processo di macinazione e la più rigorosa selezione delle materie prime garantiscono un'eccellente qualità. La paprica di Wiberg è ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, pesce, crostacei e formaggi.

591081 270 g 11.10



**SU PREORDINAZIONE
WIBERG
EXQUISITE ASSAM PEPE A GRANI
LUNGI INTERO**

India
Il pepe Assam a grani lunghi intero di Wiberg proveniente dall'India viene raccolto a mano in modo selvatico. La sua fragranza raffinata ricorda agli intenditori il cardamomo. In termini di gusto, questo pepe convince per la sua delicata piccantezza, per il suo gusto dal tocco dolciastro e caldo e per le sue rinfrescanti note di eucalipto.

592074 200 g 33.00



**SU PREORDINAZIONE
WIBERG
ZENZERO MACINATO**

Cina
Lo zenzero macinato di Wiberg è dolce, amaro, piccante, fresco e conquista grazie al suo costante e particolare gusto oltre che al suo intenso potere speziato. Questa caratteristica è perfetta per l'utilizzo nella cucina dell'Estremo Oriente, in zuppe, salse e dolci ricchi di creatività.

591659 180 g 7.30



**SU PREORDINAZIONE
WIBERG
FIORE DI MACIS INTERO**

Grenada
Il macis di elevata qualità deve essere raccolto a mano in modo che si conservi intero. Ciò lo rende particolarmente pregiato. Allo stesso tempo, il mantello di semi arancione, simile a una rete, conquista grazie all'aroma dolce-floreale, leggermente di limone e decisamente più delicato rispetto a quello della noce moscata.

560540 80 g 17.20



**WIBERG
CORIANDOLO IN GRANI**

Bulgaria
I semi di coriandolo, ingrediente essenziale delle miscele di curry, si abbinano perfettamente a piatti a base di carne e pesce. Grazie al loro gusto delicatamente speziato e leggermente dolce, simile alla scorza d'arancia, i semi di coriandolo vengono utilizzati sia per piatti salati che dolci.

591652 160 g 2.70



**WIBERG
PIMENTO IN GRANI**

Guatemala
Il pimento è noto anche come pepe garofanato. Il gusto variegato del pimento richiama sentori di pepe, cannella, noce moscata e chiodi di garofano. L'intensa aromaticità si abbina perfettamente a selvaggina, selvaggina da piuma, zuppe o salse saporite. Peraltro, il pepe garofanato è ideale anche per diversi prodotti da forno.

590535 180 g 8.55



**WIBERG
SEMI DI SESAMO NERO INTERO**

India
Il sesamo nero è considerato la forma primordiale del sesamo ed è ricco di ingredienti salutari. È più speziato con note più accentuate di nocchie rispetto alla variante bianca. Pertanto, è ideale per raffinare piatti a base di carne e verdure, oppure insalate. Inoltre, i semi di sesamo interi sono ideali per guarnire.

591078 300 g 7.40



**WIBERG
CANNELLA INTERA**

Indonesia
Ogni bastoncino viene raccolto a mano e gli strati esterni di sughero tolti generosamente. Il contenitore degli aromi di Wiberg, in cui sono accuratamente confezionati i bastoncini di cannella, ne preserva il dolce sapore aromatico in modo che poi possa svilupparsi appieno al momento dell'uso.

590441 420 g 19.20

**SU PREORDINAZIONE
WIBERG
EXQUISITE CARDAMOMO
NEPALESE VIOLA INTERO**

Nepal
Il cardamomo nepalese cresce ai piedi dell'Himalaya, a oltre 2800 metri sul livello del mare. È fresco e speziato, ricorda i sentori dell'eucalipto e del limone e, allo stesso tempo, ha una nota leggermente aspra. È ideale quindi sia per accompagnare piatti saporiti a base di carne che per menu vegetariani e piatti a base di yogurt.

593670 140 g 38.15



Aromi di bosco

I funghi, versatili nel gusto e nella preparazione, sono i veri protagonisti della cucina autunnale il cui sostegno è garantito da apposite spezie.

CONDIRE I FUNGHI POSSIBILMENTE ALL'ULTIMO

Una buona dose di precipitazioni, seguite da temperature calde e un luogo nascosto: i funghi sono veri e propri tesori del bosco. Sebbene i luoghi in cui si trovano rimangano naturalmente segreti, ciò non ha niente a che vedere con la loro eccellente preparazione. Uno dei grandi punti di forza dei funghi è l'acido glutammico, che conferisce loro un esaltatore di sapidità del tutto naturale. Anche solo per questo motivo, è importante elaborare e condire i funghi con precauzione. Infatti, è risaputo che i funghi non devono essere lavati, ma solo puliti, a causa del loro elevato contenuto di acqua. Inoltre, si raccomanda di salarli e condirli il più tardi possibile. La raffinata varietà di aromi di gallinacci, porcini e altri funghi può essere sottolineata in modo particolarmente efficace e armonioso con i rispettivi prodotti Wiberg.



ALBERI MAESTOSI – SQUISITI ACCOMPAGNATORI

«L'Aroma di funghi» di Wiberg è un condimento classico per piatti a base di funghi champignon, porcini e shiitake. Questa miscela di spezie per funghi valorizza meravigliosamente il gusto naturale dei piatti a base di funghi senza sopraffarlo. L'ideale è utilizzare l'olio all'aglio orsino come tocco finale: grazie alle sue delicate sfumature, infatti, esso è superiore all'aglio forte. Inoltre, quale potrebbe essere il miglior accompagnatore di questi pregiati funghi se non i maestosi alberi? Più precisamente, la miscela Forest Flair di Wiberg: autentica preparazione di spezie impreziosita da santoreggia di montagna, abete rosso, pino cembro, pino mugo e dal potere aromatizzante dei funghi porcini, ginepro e lamponi. Anche in questo caso, è opportuno non marinare in anticipo, ma rifinire il piatto dopo la cottura.



Condimento



1

WIBERG EXQUISITE FOREST FLAIR

Germania
Questa preparazione di spezie invita a concedersi una passeggiata culinaria nel bosco. Essa unisce il profumo speziato dei boschi alpini, risvegliando il gusto grazie agli aromi di pino mugo, aghi di abete rosso, bacche di ginepro, olio di pino cembro e funghi porcini. Nella preparazione di Forest Flair sentori e gusto giocano un ruolo importante e si abbinano perfettamente a piatti piccanti e a base di selvaggina.

104030

100 g 30.80

2

SU PREORDINAZIONE WIBERG AROMA DI FUNGHI

Austria
Questa preparazione conferisce ai piatti un gusto intenso di funghi champignon, shiitake e porcini, accompagnata da una nota di pepe e zenzero fresco. Ideale per tutti i piatti che richiedono un tocco di sentori di funghi.

592184

200 g 21.65

3

SU PREORDINAZIONE WIBERG OLIO DI AGLIO ORSINO

Germania
Questo estratto a base di olio di oliva extra vergine di elevata qualità dall'Andalusia emana un gradevole aroma di olive e aglio, senza effetto olfattivo. L'olio all'aglio orsino si abbinna perfettamente con piatti a base di pasta e funghi, ad aceto di mele, pere e pomodori.

590777

5 dl 13.55

Ritratto

MOSES CEYLAN

IMPARARE DAI MIGLIORI

La carriera culinaria di Moses Ceylan è impressionante: ha imparato il proprio mestiere dai migliori. In Germania ha lavorato nelle cucine stellate di Christian Jürgens, Joachim Wissler, Sven Elverfeld e Juan Amador. Nel ristorante Amador ha lavorato per la prima volta come Chef. «Un periodo formativo in cui ho imparato molto per quanto riguarda l'abilità manuale, ma anche a livello personale», commenta Moses Ceylan. Nel 2015 è arrivato in Svizzera, insieme a Sebastian Zier, in qualità di capo Chef del ristorante Einstein Gourmet di San Gallo, con 18 punti Gault Millau e due stelle Michelin. I due Chef di punta hanno fuso la cucina classica di alto livello con quella orientale. Lo stesso Moses Ceylan ha radici aramaiche: i suoi genitori e i suoi nonni sono arrivati in Germania dalla Turchia. Un tocco personale che Moses Ceylan lascia fluire nella sua cucina proprio «come un interprete tra diverse culture e cucine», afferma il 42enne.

Moses Ceylan è uno degli Chef di maggior successo in Svizzera. Nel 2019 è stato nominato da Gault Millau come nuovo astro nascente dell'anno. Nel frattempo, lo Chef stellato sta aprendo nuovi orizzonti come coach, chef privato e ospite, alla ricerca delle sue radici.



Ricetta

Trota svizzera fritta all'aramaica |
Brodo di pomodoro e zafferano |
Hummus di prezzemolo |
Semi di coriandolo tostanti



RITORNO ALLE RADICI

Ma due anni fa sembrava tutto finito. Moses Ceylan desiderava intraprendere un «viaggio di ritorno alle radici». «Ho notato che stavo perdendo sempre più quell'indole mediterranea nei confronti della vita. Volevo rinvigorirla di nuovo». Anche per quanto riguarda la cucina: «andare a sensazione è la cosa più importante». Tuttavia, finora non si è riusciti a viaggiare a causa del coronavirus. In compenso, Moses Ceylan ha cucinato molto a casa, elaborando ricette di famiglia. «Durante la mia infanzia, pur non vivendo nell'abbondanza, abbiamo sempre mangiato bene. Anche perché mia madre e mia nonna cucinavano con amore e passione per la loro patria». In futuro, lo Chef vorrebbe inserire questa cucina nei suoi piatti in modo ancora più intenso. «Gli aromi dell'Oriente evocano ricordi della mia infanzia. Emozioni che vorrei condividere con i miei ospiti. In combinazione con prodotti regionali e artigianato locale. Una fusione tra le mie due patrie».



«Le spezie conferiscono al piatto vitalità e autenticità»



Moses Ceylan, lei descrive la sua cucina come orientale-occidentale. Cosa significa?

Sono cresciuto in Germania, qui ho imparato il mestiere di cuoco e mi piace lavorare con prodotti regionali. Da casa ho ereditato la cucina levantina che combino, per esempio, con la mia cultura, preparando una trota ticinese con aromi orientali (vedere ricetta).

Quali sono i tipici aromi dell'Oriente?

Non devono mancare zatar, sumach, cumino, zafferano, coriandolo, cannella ... anche la fermentazione fa parte della nostra cucina. Una varietà di aromi senza paragone.

Che ruolo hanno le spezie nella sua cucina?

In realtà una spezia dovrebbe solo mettere in risalto il prodotto di base. Ma è esattamente questo che richiede una grande sensibilità, ovvero uno studio di alto livello del gusto. In fondo, sono le spezie a dare vita a un piatto e a renderlo autentico, proprio in virtù di quelle sensazioni ed emozioni che vengono introdotte.

Quali sono i suoi progetti al momento?

Vorrei gradualmente recuperare i miei viaggi. Allo stesso tempo, mi occupo di coaching per team di cucina e aziende. Attualmente mi piace essere Chef ospite in diversi ristoranti e offrire, per così dire, un viaggio culinario in Oriente o una cucina stellata a domicilio come Chef privato.



E perché non pensare a un ristorante proprio?

Sarebbe sicuramente un obiettivo: un ristorante orientale con piatti per anima e corpo, preparati di cuore e con gusto. Peraltro, cerco ristoratori e imprenditori che siano interessati a realizzare questo tipo di concetto insieme a me.

L'intervista integrale è disponibile alla voce:
cook.transgourmet.ch/ceylan

Massaggio alle spezie

PREMIUM SWEET BBQ RUB

Germania

100401

550 g 13.50

PREMIUM SMOKEY RUB MISSISSIPPI STYLE

Germania

100391

550 g 13.50

Marinare è (quasi) alla portata di tutti. Ma massaggiare? È esattamente ciò che serve con i rub. Tuttavia, il gusto del piatto non dipende tanto dall'arte del massaggiare quanto dalla miscela di spezie.

CON UN PO' DI TATTO

A prima vista, una marinata e un rub non differiscono molto l'una dall'altra. Infatti, entrambi vengono messi prima sulla carne per conferirle un sapore speciale. Tuttavia, mentre le marinade vengono distribuite sulla carne sotto forma di pasta o liquido, il rub è secco. Queste miscele di spezie sono utilizzate soprattutto per grigliare. Non c'è da stupirsi: l'origine dei rub è negli Stati Uniti, da qui il nome: «to rub» che in italiano significa «strofinare». Questo rivela anche la seconda grande differenza: lo sfregamento richiede massaggi esperti. Ci vuole solo un po' di tatto. Dopotutto, la carne non deve essere impastata, ma l'impasto secco non deve nemmeno cadere immediatamente, né durante il tempo di applicazione, né successivamente durante la preparazione, dove si trasformerà in una sottile crosta.

PRENDERSI IL TEMPO NECESSARIO

Ma cosa contiene il rub? Sale, naturalmente, ma anche zucchero nella maggior parte dei casi. E spezie a piacere. Per esempio, peperoncino e paprica affumicati. Magari aggiungendo cumino, semi di senape, aglio, origano e cipolle, come nel nostro Premium Smokey Rub Mississippi Style. Oppure, piuttosto la versione dolce e fruttata, in cui cipolle, aglio e paprica sono accompagnati da un po' di mela, come nel caso del Premium Sweet BBQ Rub. Liquidi, di qualsiasi tipo, non sono ammessi in un rub. Più a lungo si lascia assorbire il rub, meglio è. E per finire, è importante che la carne non venga cotta a una temperatura troppo elevata. E meglio utilizzare il calore indiretto. Per esempio, su uno Smoker tipicamente americano, in modo che le pregiate spezie non brucino, né perdano il loro aroma, altrimenti tutta l'arte del massaggio risulta inutile.

Chutney



PIACERE SPEZIATO

Preparazione e ricetta 4:
cook.transgourmet.ch/ricette



1

Chutney di mirtilli rossi e chili

Ingredienti per 10 porzioni

425 g	Natura Bio Mirtilli rossi, secchi
145 ml	Premium Bio Aceto di mele
5 g	Aglio
5 g	Zenzero, fresco
140 g	Zucchero
40 g	Scalogni
2 g	Wiberg Pimento, in grani
2 g	Piment d'Espelette

2

Chutney di ananas e coriandolo

Ingredienti per 10 porzioni

1,3 kg	Ananas
150 g	Cipolle
500 g	Natura Bio Demerara Zucchero greggio
150 ml	Succo di limetta
20 g	Zenzero, fresco
30 g	Coriandolo, fresco
30 ml	Wiberg Aceto di sherry
	Sale
	Pepe, nero
	Piment d'Espelette

3

Chutney di pomodoro e vaniglia

Ingredienti per 10 porzioni

400 g	Premium Pomodori Marmande
200 g	Zucchero
1 pz	Premium Baccello di vaniglia Tahiti
100 ml	Premium Balsamico alla melagrana
5 g	Scorza di limone

Paste di spezie



FATTE IN CASA PER TUTTE LE OCCASIONI

Preparazione:

cook.transgourmet.ch/ricette



1

Pasta di spezie messicana

Ingredienti per 1 kg di carne cruda

- 100 ml Olio di girasole
- 3 g Wiberg Coriandolo, intero
- 100 g Fagioli Kidney
- 5 g Wiberg Cumino
- 100 g Peperoni verdi, tagliati
- 10 g Wiberg Aglio, in polvere
- 3 g Wiberg Pepe di Cayenna
- 3 g Chili Jalapeños, freschi
- Sale
- Brodo di verdure a piacere

Ideale come base per pollo, salse per insalate, manzo, pesce e verdure alla griglia.

2

Pasta di spezie delle alpi

Ingredienti per 1 kg di carne cruda

- 150 g Natura Bio Senape
- 30 g Aglio, fresco
- 5 g Wiberg Cumino, macinato
- 5 g Wiberg Cumino, intero
- 100 g Olio di girasole
- 5 g Pepe, nero
- 10 g Wiberg Paprica Rubino
- 10 g Wiberg Maggiorana, essiccata

Ideale come base per carne di maiale, lucioperca e sedano.

3

Pasta per brodo

Ingredienti per 1 contenitore Thermomix

- 100 g Cipolle
- 200 g Porro
- 450 g Carote
- 350 g Sedano
- 20 g Prezzemolo
- 20 g Levistico
- 5 g Pimento, macinato
- 5 g Wiberg Noce moscata, macinata
- 5 g Pepe bianco, macinato
- 5 g Wiberg Macis, macinato
- 100 g Sale

Ideale come base per zuppe, salse per insalate, risotti, piatti di pasta.

Verdure in crosta di sale ✓

Chi non conosce il classico mediterraneo «branzino in crosta di sale»? I vantaggi della copertura di sale possono essere sfruttati anche in altri ambiti. Per esempio con le verdure.

IL SALE NON SI LIMITA A INSAPORIRE

Il sale è un condimento indispensabile nelle nostre cucine. A volte, però, assume anche altri ruoli. Per esempio, come ingrediente principale di una tecnica di cottura come: mantello di sale, crosta di sale o pasta di sale, noti soprattutto per la preparazione del pesce. Il sale protegge trote salmonate, branzino, orate e simili dal calore diretto e garantisce una cottura lenta, per così dire «interna». Lo stesso vale per altri ingredienti. Con le verdure, per esempio. I tuberi sono particolarmente adatti: avvolti in pasta di sale, carote, barbabietole, sedano rapa e via di seguito, rimangono succosi e dal gusto intenso. In questo modo si può realizzare un contorno davvero speciale. I tuberi in pasta di sale possono essere serviti anche da soli come antipasto. Inoltre, come condimento speciale, consigliamo il nostro sale alla vaniglia Tahiti.



PREMIUM SALE ALLA VANIGLIA TAHITI

Perù/Papua-Nuova Guinea
Gli oltre 45 aromi floreali intensi della vaniglia Tahiti, uniti alla delicata mineralità del sale di sorgente Inca, sono in grado di completare, in modo notevole, quasi ogni tipo di piatto.

101090

125 g 15.90



Tutti i colori del pepe

PREMIUM PEPE ROSSO KAMPOT

Cambogia
211410 250 g 49.80

PREMIUM PEPE NERO KAMPOT

Cambogia
211400 250 g 35.80

WIBERG EXQUISITE FIORE DI PEPE SANSHO INTERO

Giappone
592073 50 g 92.75

WIBERG EXQUISITE PEPE BOURBON INTERO

Madagaskar
590910 240 g 81.20



Non esiste quasi nessun'altra spezia così variegata nelle sue sfumature come il pepe. Eppure, la maggior parte delle varietà di pepe proviene da una sola pianta. Esse si differenziano soprattutto per il luogo di coltivazione, il momento della raccolta e la lavorazione.

NERO, VERDE, ROSSO

Il pepe è la dimostrazione di quanto un singolo arbusto possa offrire in termini di aromi. Una varietà la troviamo sempre piccante. A volte molto piccante, altre un po' meno. Può anche avere un gusto leggermente dolce e fruttato, con note di eucalipto, menta e timo. A seconda del momento della raccolta e della successiva essiccazione, i grani di pepe assumono un carattere diverso nel colore, ma anche nel gusto e possono essere conservati, cotti o pelati. E non è finita qui, poiché il «Piper nigrum»,

ossia l'arbusto del pepe, ha «parenti» come il pepe Bourbon, dal gusto fruttato, aspro e con sentori di cioccolato. Oppure il famoso gusto del pepe di Szechuan, che conferisce una piccantezza senza paragoni. Ciò permette svariate possibilità di utilizzo. Per condire salse, pesce, funghi, frutta e perfino il cioccolato. E, ovviamente, per la carne, sia direttamente che sotto forma di marinata, rub o in crosta di pepe.

MAIALE DELLE ALPI IN CROSTA DI PEPE | PATATE | SANTOREGGIA

Ingredienti per 10 porzioni

Maiale delle Alpi e fondo di vino rosso

2,5 kg Collo di maiale delle Alpi
200 ml Olio di colza
Sale
Pepe, nero
200 ml Montagne Belle Allure Vin Rouge
50 g Concentrato di pomodoro
150 g Cipolle
150 g Carote
150 g Porro
500 ml Acqua

Crosta di pepe

200 g Burro
150 g Pangrattato
40 g Rosmarino
35 g Pepe, nero
8 g Sale

Espuma di patate

150 ml Latte intero
25 g Burro
50 ml Acqua di cottura delle patate
250 g Natura Bio Patate, resistenti alla cottura
1 g Sale
1 g Noce moscata, macinata

Santoreggia

80 g Santoreggia
500 ml Olio di colza
200 ml Latte intero
1 pz Natura Bio Uova svizzere
80 g Farina bianca
200 ml Acqua



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette

La regina
delle spezie



PREMIUM
BACCELLO DI VANIGLIA TAHITI

Mauritius

101080

5 pezzi 39.90

La «marcia trionfale» del baccello di vaniglia ha visto i suoi esordi in Messico. Da lì, la regina delle spezie ha conquistato il mondo intero. E non solo nel settore dei dolci.

ACCOMPAGNATRICE DI PIATTI PREGIATI

Soprattutto nell'ambito dei dolci, è quasi impossibile fare a meno della scura e grinzosa bacca di vaniglia come spezia. La sua terra d'origine è il Messico. Oggi, tuttavia, la maggior parte del raccolto di vaniglia proviene dalle isole dell'Oceano Indiano. La vaniglia più comunemente coltivata ha un sapore delicato e armonico, semplicemente vanigliato. Una vera e propria prelibatezza! La vaniglia è una delle spezie più costose in assoluto, poiché sia la coltivazione, che la raccolta, ma soprattutto la lavorazione - compresa la fermentazione - sono estremamente dispendiose. Inoltre, il baccello di vaniglia Tahiti è una rarità davvero particolare. Come suggerisce il nome, viene coltivata principalmente nella regione del Pacifico meridionale, a differenza del suo «parente» stretto. Ma non si tratta dell'unica differenza. La vaniglia Tahiti ha un gusto decisamente meno vanigliato, con un aroma piuttosto floreale e speziato. Questo lo rende particolarmente attraente per svariati utilizzi, oltre che per i dolci. Per esempio, in un «beurre blanc» come raffinato abbinamento al nostro lucioperca al vapore.



LUCIOPERCA AL VAPORE | BEURRE BLANC ALLA VANIGLIA | PORRO | CAVIALE

Ingredienti per 10 porzioni

Lucioperca

1,5 kg Filetto di lucioperca, con pelle
Premium
Murray River Sale

Beurre blanc alla vaniglia

150 g Scalogni
300 g Natura Bio Burro
200 ml Chardonnay
300 ml Fondo di pollo, chiaro
20 ml Natura Bio Limoni
2 pz Premium
Baccelli di vaniglia Tahiti

Porro

950 g Porro verde
200 g Natura Bio Burro
Sale

Caviale

100 g Caviale Oona N°103 Malossol



Preparazione: 
cook.transgourmet.ch/ricette



Vino e spezie

NIEPOORT PORTO LATE BOTTLED VINTAGE

Portogallo
Douro
19,5% Vol.

616181 75 cl. 34.70



BARON DE LADoucETTE POUILLY-FUMÉ AOC

Francia
Loire

616201 75 cl. 28.50



LOUIS LATOUR POUILLY-FUISSÉ AOC

Francia
Borgogna

637061 75 cl. 27.40



HERDADE DOS GROUS TINTO

Portogallo
Alentejo

615851 75 cl. 18.40



ASKA BOLGHERI DOC CASTELLO BANFI

Italia
Toscana

607661 75 cl. 22.90



Quando due personalità spiccate si incontrano, è necessario un equilibrio, per evitare che l'una prevalga sull'altra. Ciò accade anche con il vino e le spezie. Una particolare danza degli aromi.

PERFETTI PARTNER DI BALLO

Le spezie conferiscono al piatto il proprio carattere. Per questo motivo è opportuno abbinare la scelta del vino a una spezia dominante. Effettivamente, con alcune spezie è meglio lasciar stare il vino. Per esempio, il peperoncino. Una delicata piccantezza può essere contrastata da un vino fruttato e dolce. In questo caso, però, la birra è spesso la scelta migliore. La maggior parte delle spezie, tuttavia, costituiscono un partner di ballo per i vini. Quando si sceglie il partner giusto, è importante che nessuno prevalga sull'altro, bensì che le componenti si completino, sostenendosi reciprocamente in modo ideale. Può essere un contrasto audace e carico di tensione, come in un tango, oppure, ci si concentra sull'armonia reciproca. Sovente, la chiave di quest'ultimo aspetto sta nel bouquet del vino. I vini che conquistano con note speziate rivelano subito il loro partner di ballo, oppure si può decidere in base alle caratteristiche dei vini e delle spezie.

ELEGANTE, AROMATICO, FRUTTATO

Lo zafferano, per esempio, è considerato la spezia più costosa in assoluto. Pertanto, non è necessario che il vino sia il più costoso, bensì maestoso, come nel caso del nostro Baron de Ladoucette Pouilly-Fumé AOC, un vero classico raffinato. Il coriandolo, invece, ha un aroma intenso e richiede un vino bianco altrettanto aromatico, come il nostro Louis Latour Pouilly-Fuissé: uno Chardonnay che riprende anche le note agrumate del coriandolo. D'altra parte, i vini rossi sono più adatti alle spezie tendenzialmente dolci, come paprica, ginepro o noce moscata. Il Aska Bolgheri DOC Castello Banfi, per esempio, con i suoi intensi aromi fruttati, è in grado di reggere il confronto con la paprica leggermente piccante e dolce. Mentre l'Herdade dos Grous Tinto Alentejo si abbina perfettamente a piatti speziati con noce moscata, grazie alle sue note di more e prugne. Infine, il Niepoort Porto LBV è perfettamente in grado tenere il passo.

Marinata per
aromi speciali



Oggi giorno, le tecniche di cottura per prolungare la durata di conservazione degli alimenti sono passate in secondo piano. Anche la salamoia non fa eccezione. Tuttavia, non è solo una questione di conservazione.

FUORI IL LIQUIDO, DENTRO LE SPEZIE

In passato, le persone utilizzavano svariate tecniche di cottura per conservare più a lungo gli alimenti. La marinatura era uno di queste. Infatti, questo metodo tradizionale era particolarmente diffuso per la carne e il pesce, fino a quando i frigoriferi e le celle frigorifere non sono diventati lo standard in assoluto. Tuttavia, oggi giorno la marinatura sta tornando in auge. Dopotutto, non si tratta solo di conservare, bensì di assaporare anche gusti speciali. La marinatura a secco con sale e zucchero elimina i liquidi da

pesce e carne, mentre le spezie aggiungono un tocco particolare al piatto. La marinatura liquida, invece, prevede solitamente la marinatura della carne insieme alle erbe in un liquido acidulo quali vino e/o aceto. Ciò rende la carne più tenera e le conferisce un sapore davvero speciale. Per la selvaggina, per esempio, oppure con un tradizionale arrosto di manzo, come nella nostra ricetta, a bagno per una notte intera in un Merlot ticinese, accompagnato tra l'altro da pepe, cumino, rosmarino e timo.

ALETTA DI SPALLA DI MANZO MARINATA | SPUMA DI TOPINAMBUR | FONDO DI CUMINO

Ingredienti per 10 porzioni

Spalla di manzo

- 4 kg Swiss Quality Beef
Aletta di spalla di manzo
- 300 g Cipolle
- 500 g Carote
- 300 g Sedano rapa
- 20 g Wiberg Pepe, intero
- 10 g Wiberg Foglie di alloro
- 1,5 l Merlot Ticino
- 20 g Rosmarino
- 20 g Timo
- 80 g Concentrato di pomodoro
- 10 g Wiberg Cumino, intero
- 100 g Natura Bio Burro

Spuma di topinambur

- 1 kg Premium Topinambur
- 1,5 l Natura Bio Latte intero
- 3 g Noce moscata, macinata
- 4 g Proespuma Calent

Guarnitura

- 400 g Natura Bio Champignon
- 350 g Natura Bio Pancetta a cubetti
- 200 g Cipolle



Preparazione:
cook.transgourmet.ch/ricette

Conservare e gustare

Un brodo speziato all'aceto, acqua salata dai sentori di mare, olio di oliva per un gusto mediterraneo: le conserve sott'aceto spalancano la porta su universi di gusto del tutto particolari.

DAL CETRIOLO AL FORMAGGIO

Come suggerisce il nome, le conserve oltre a essere un modo per conservare gli alimenti, fungono anche da condimento. Alla fantasia quasi non vi sono limiti. Tra le conserve più conosciute spiccano cetriolini, pannocchiette, cipolline e altri sott'aceti che non devono mancare in nessuna raclette. Tuttavia, la conserva non si limita solo a un brodo di aceto aromatizzato. Infatti, la frutta, in particolare, viene spesso conservata nell'alcol. Inoltre, l'acqua salata o la salamoia si adattano perfettamente alla conserva, così come l'olio di oliva. Quest'ultimo è ampiamente utilizzato nella cucina mediterranea. Mozzarella, formaggio di pecora o di capra, nonché verdure arrostiti o bolliti si prestano perfettamente al condimento con l'olio di oliva. Come tecnica di cucina moderna, le conserve possono essere utilizzate anche solo per aromatizzare, come nel caso della nostra ricetta Pesce in Carpione 2.0.



Ricetta

Pesce in Carpione 2.0



Sperimentate Cook dal vivo

DEGUSTARE,
DISCUTERE,
APPROFITARE



Siete cordialmente
invitati al Live Cooking
nei mercati Prodega.



cook.transgourmet.ch/livecooking

FOLLOW US  

Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

Edizione agosto 2022

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità. I prezzi indicati sono del commercio all'ingrosso a libero servizio. Trovate gli attuali prezzi del commercio all'ingrosso di fornitura sul nostro Webshop. Tutte le offerte sono in IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera