

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

SCAMBI D'IDENTITÀ

## Questo tartufo è un caviale...



Il "Perlage di tartufo" si trova in vasetti da 50 grammi e si conserva da 2 a 8 °C.



Il "Lingotto di Calvisius" è venduto in confezioni da 50 a 100 grammi. Si conserva tra 3 e 6 °C.

...e questo caviale è un tartufo. Le nuove tecniche di elaborazione degli alimenti, come quelle molecolari inaugurate nell'alta ristorazione da Ferran Adrià, non cessano di stupire. Soprattutto quando riescono a trasformare l'aspetto e la modalità d'uso dei cibi, senza toccarne gusto e proprietà nutrizionali. Anzi, a volte esaltandole. È questo il caso del caviale ridotto in "lingotti", essiccati con una tecnica nuovissima e segreta inventata dalla bresciana Agroittica (il più grande produttore di caviale al mondo). E del "Perlage di tartufo" (nero) prodotto, con un processo di sferizzazione, da Tartuflanghe, azienda di Alba. Così possiamo servire il tartufo con il cucchiaino di madreperla e grattugiare il caviale con il tagliatartufi. E soprattutto, gustare il sapore di entrambi fuoristagione, intatto.

[www.agroittica.it](http://www.agroittica.it) [www.tartuflanghe.it](http://www.tartuflanghe.it)