

la Repubblica

TORINO - 24 ottobre 2014

TOP FOOD

CAVALLITO & LAMACCHIA

Dai re dei tartufi anche pesto in polvere e bagnet verd essiccato

SECONDO giorno di Salone. Orecchie dritte e naso umido in aria. Il primo profumo, quello che dà il benvenuto a migliaia di visitatori foresti, potrebbe essere quello di tartufo. Andate dove vi porta il naso in direzione Tartuflanghe (se non basta l'istinto animalesco, lo stand è al padiglione 2, n. 2E 101) per l'acquisto della prima trifola dell'anno. La gamma è ampia, da quelli "extra" (con pezzatura superiore ai 50 gr e perfettamente integri) a quelli di seconda scelta (un po' rotti o un po' mangiati dalle lumache), con prezzi diversi e qualità del tutto sovrapponibile: insomma, la bontà costa uguale, la bellezza un po' di più. Ma già che ci siete, non perdetevi gli assaggi di due prodotti tradizionali straordinariamente innovativi.

Il primo è il pesto in polvere, che qualche

giorno fa, al Sial di Parigi, è stato inserito nel novero dei migliori prodotti innovativi del mondo. Basilico, aglio di Vessalico, Parmigiano Reggiano di 24 mesi, fiore sardo di 24 mesi e pinoli di San Rossore sono surgelati a meno 40° ed essiccati a meno 35°. Verde come fosse fresco, profumato come fosse appena pestato, mai riscaldato, è un modo nuovo di concepire un condimento antico.

L'altra innovazione è il bagnet vert essiccato con lo stesso procedimento: pensate a questa polvere di prezzemolo, aglio, verdure, uova e tonno, e ragionate su cosa potreste combinarci con un bollito o con le acciughe del Cantabrico. Se non vi viene in mente niente, gli chef Milone, Boer e Iannotti si alternano allo stand per offrirne qualche esempio.



RIVOLUZIONE
I giovani di Tartuflanghe che oltre a commerciare ottimi tartufi producono rivoluzionari cibi con tecnologie innovative