

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO

anno 21 numero 240
mensile gennaio 2012
4,90 euro

ARRIVA SU GAMBERO ROSSO CHANNEL
LA NUOVA SERIE DELLA CUOCA PIÙ SENSUALE
DELLA TV. TUTTE LE ANTICIPAZIONI
E UN'INTERVISTA ESCLUSIVA

TENTAZIONE NIGELLA



Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90; Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera CH 13,90; Svizzera Canton Ticino CHF 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.



champagne
SOSTENIBILITÀ
E GRANDI
MAISON

cantine design
PROGETTI
E PAESAGGI
DEL VINO

carne
È GIUNTA
L'ORA DELLA
SPALLA

brunch
IN TUTTA ITALIA
NUOVI ASSAGGI
METROPOLITANI

6°
LE TAMERICI
DI PAOLA
CALCIOLARI
Bagnolo
San Vito (MN)
 tel. 0376 253 371
 3484 224 699
 www.letamericisrl.com



Paola Calciolari ci vizia con mostarde e conserve dolci un po' speciali e da meditazione. Ma va forte anche nella linea classica: marmellata con pectina (con l'80% di agrume), marmellata senza pectina (con il 180% del frutto) e la conserva di arancia amara (50%). Se preferite un prodotto delicato, agrumato e dalla dolcezza pacata la prima farà al caso vostro. La seconda, più scura e concentrata nel corpo e nel sapore dolce, con una leggera nota amara, piacerà agli amanti delle marmellate "toste". La conserva di arancia amara - che sembra una cotognata - esce fuori dal mondo della marmellata per entrare in quello delle mostarde: la vaga sensazione senapata (ma non c'è senape), la consistenza e il sapore di arancia candita la rendono perfetta con i formaggi. Le arance (siciliane: moro o sanguinella per le marmellate, arancia amara varietà selvaggia per la conserva) sono lavorate fresche in concentrazione

sottovuoto.
 marmellate 220 g
 prezzo 8,80 euro
 conserva 280 g
 prezzo 11,20 euro

7°
LA NICCHIA
Pantelleria (TP)
 tel. 0923 916 021
 3401 762 113
 www.lanicchia.com
 www.bonomoegiglio.it



Gianni Busetta, il fondatore nel 1987 di questa "bottega di specialità" di Pantelleria, nel 2010 ha ceduto attività e marchio a Bonomo & Giglio, altra azienda storica dell'isola. La marmellata d'arancia "di giardino pantesco" assaggiata, è un bel prodotto dove si avverte la piacevolezza degli oli essenziali della scorza fresca. È realizzata nel laboratorio aziendale con arance raccolte a febbraio nel giardino di proprietà (presenti al 55%), tagliate al coltello, doicificate con zucchero grezzo di canna (40%) e cotte come a casa sul fuoco diretto. Al naso e in bocca ben percettibili le note aspre agrumate (anche di cedro e mandarino) e leggermente amarognole, che non riescono a coprire la presenza del sapore dolce. Peccato l'aspetto: il colore giallo livido tendente al verdognolo e la consistenza granulosa come se l'arancia fosse

stata tritata. Ma voi fate come per l'olio: il colore non conta.
 prezzo 132 g 7 euro

8°
MONASTERO
SUORE
TRAPPISTE
Vitorchiano
(VT)
 tel. 0761 370 017
 0761 370 506
 www.trappistevitorchiano.it



Tra le oltre 20 conserve prodotte nel monastero di Vitorchiano dalle monache cistercensi c'è anche una marmellata di arance "delle Trappiste" realizzata con il 52% di agrumi e zucchero. Un prodotto serio e ben fatto che ha diversi punti di forza: un profumo piacevole, fresco e delicato, belle sensazioni al palato. E c'è pure un ricordo di senape (ovviamente assente) che non gusta. Peccato la consistenza disomogenea, un po' liquida e con le scorze leggermente dure al palato, e la punta di amaro e di acido.
 prezzo 400 g 5 euro

9°
SCYAVURU
Ribera (AG)
 tel. 092 563 297
 3201 418 153
 www.scyavuru.com



Firmate Scyavuru (danesizzazione dello scyavuro, il profumo siciliano) 3 tipi di marmellata d'arancia. Discreta quella di arancia normale, dalla consistenza un po' "frullata" e un eccesso di pectina. Buona quella di arance rosse, simile nell'aspetto a una cotognata, molto macinata, compatta e gelatinosa, al palato una dolcezza ciliegiosa di caramella e una pastosità un po' "ruffiane". Valida anche la marmellata di arancia biologica, forse la migliore, simile alla prima come aspetto e consistenza ma molto più rotonda e piacevole al palato, con un'incisiva nota amara degli oli essenziali della scorza, che però è un po' la sua cifra. Lavorazione nel laboratorio aziendale con il 65% di arancia (Washington navel, tarocco, moro e sanguinella di Sicilia), il 30% di zucchero (di canna per la marmellata biologica), pectina e acido citrico (nella versione bio sostituito dal succo di limone), cottura in pentola a fuoco diretto.
 prezzo 230 g 4,50 euro

10°
PARADISO
DEI GOLOSI
Buonvicino
(CS)
 tel. 098 581 591
 www.paradisodeigolosi.it



Chiude la classifica una marmellata di arancia dalla Calabria: non meno buona, ma solo meno caratteristica e riconoscibile. Di aspetto regolare, densa e di un bel colore oro antico, al naso e in bocca richiama altri tipi di agrumi, il limone e il mandarino, con ricordi lontani di citronella. Profumo leggero di caramello e al palato una bella e fresca sensazione di buccia di agrumi. Le arance utilizzate (94 grammi su 100 di prodotto) sono preferibilmente tarocco, ovviamente calabresi. La purea della polpa, ottenuta al cutter e unita alle scorze tagliate a mano, a un 20-30% di zucchero e al succo di limone, viene cotta a bagnomaria a pressione in pentoloni.
 prezzo 340 g 5,50 euro

Al fine di identificare il vero tarocco
 Marco Camilli, presidente di Anagranze; Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale; Sandro Masci, esperto e docente di analisi sensoriale; Giulio Scatolini, presidente di Apri Perugia e capo panel Unagri; Inda Galbo e Caterina Pamphili