

IDEE SOTTO L'ALBERO

Che cosa metto nel cesto ?

Il cotechino vaniglia e l'olio sferificato. I nostri due critici gastronomici consigliano prelibatezze e dolcezze da regalare

di Roberta Schira



disegno di Giancarlo Caligaris

Se il menu delle Feste prevede salmone affumicato c'è un solo modo per vincere la banalità, scegliere il migliore. Claudio Cerati li compra al largo delle Far Oer e li porta a Parma, poi li sottopone a una marinatura segreta e affumicatura tutta italiana: un mix di legni dai boschi dell'Appennino Parmense. Meglio optare per la baffa interna e tagliarselo da soli con l'apposito coltello dentro la confezione design (in vendita su www.upstreamsalmons.com). Per noi lombardi, il cotechino è cibo edipico. Quello dai maiali allevati a nebbia cremonese è il più buono, lo fa Ambrogio Saronni e si chiama «vaniglia», semplice indovinare perché. Per fargli compagnia, un lambrusco Chiarli dalla Tenuta Sozzigalli a Sorbara e qualcosa della ricca Valpolicella, per esempio di Garbole, che sta facendo parlare di sé con l'Hurlo (www.garbole.it), vino misterioso, inclassificabile e prezioso.

Roberto Martani e il suo socio sono «cacciatori di prelibatezze», dal loro scaffale virtuale pescherei il prosciutto di Parma Devodier Secretum 30 mesi e il panettone classico Nuova Pasticceria Lady di San Secondo. Contiene uvetta appassita a Pantelleria da Salvatore Murana, gli altri ingredienti arrivano dalla cascina Le Bandole di Busseto a pochi passi dal laboratorio (www.agroselezioneitalia.it tel. 0372.1876607). Per stupire non può mancare uno degli «sferificati» Caviaroli, un vasetto di olio trasformato in minuscole sfere e aromatizzato al peperoncino, al basilico, alla nocciola (18 e, su www.tartuflanghe.it). Nei cesti rimane sempre qualche interstizio, si colma con una scatoletta di Cavalier Caviar Club, nuovo marchio lanciato da Agroittica Lombarda con sei varianti di caviale Malossol (con poco sale), il Pacific Royal, dallo storione bianco. Con un clic arrivano a casa Le chicche di Eataly, selezione tra il meglio di Eataly Smeraldo (da 69.90 e), o carta regalo on line da 50 a 500 e. E per bere? Consigliati da Luca Martini, miglior sommelier del mondo Ais: Brut millesimato Sangiovese Toscana Baracchi 2009 non sboccato e Franciacorta Docg millesimato 2009.