

## LE NOSTRE INIZIATIVE

LE RICETTE DEI MIGLIORI CHEF ITALIANI IN GIRO PER IL MONDO

# Caviale, tre ricette da favola per palati fini

**I**n esclusiva per i lettori del Corriere Canadese, continua la rubrica dedicata alla cucina italiana nel mondo, in collaborazione con l'ICC (Italian Culinary Consortium) Canada, che ogni settimana fornisce le ricette dei migliori Chef italiani nel mondo. I cuochi possono inviare le ricette via e-mail alla nostra redazione (info@corriere.com).

SURREY - Ecco, qui di seguito, tre favolose ricette preparate dall'Executive Chef Valerio Pescetelli e dal suo Sous Chef Aubrey Alligayau con il supporto dello Chef Giovanni Trigona nelle cucine dello Skye Avenue Kitchen & Lounge a Surrey, in British Columbia.

La prima, una **tartare di manzo, caviale e croccante di polenta**, per una persona. **Ingredienti:** 90 gr di filetto di manzo qualità superiore o Wagyu, ¼ di cucchiaino di scalogno, ¼ di cucchiaino di aceto di ciliegia, ¼ di cucchiaino di ketchup, ¼ di cucchiaino di mostarda in grani, 1 mini cetriolino sotto aceto tagliato a brunoise, 1 pizzico di pepe di cayenne, 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaino di erba cipollina, sale e pepe q.b., Caviar Giaveri q.b. **Procedimento:** tagliate la carne a coltello a piccoli cubetti, anche lo scalogno e poi combinate tutti gli ingredienti insieme, regolando di sale e pepe. **Per i chips di polenta ecco gli ingredienti:** 17 gr di polenta fina istantanea, 50 gr di semola rimacinata, 125 gr di farina 00, 5 gr di lievito fresco, 3.5 gr di sale fino, 6 gr di olio extravergine d'oliva, 87 gr di acqua. **Procedimento:** fate un impasto come per una pizza e amalgamate per 7-9 minuti. Lasciate riposare il tutto

almeno per un'ora. Quindi stendete l'impasto il più sottile possibile come per dei crackers. In ultimo friggete a 180 gradi C. e poi asciugate. Montate e guarnite il tutto a piacimento.

Ed ecco la seconda, un **trio di tonno, caviale e pistacchio**, per una persona. **Ingredienti:** 3 pezzi di brioche tostata di diametro di 2cm x 5cm, 90 gr di tonno blu

te il pistacchio. Finite con un filo di olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe.

In ultimo la terza ricetta, un **risotto allo zafferano con gamberi, tonno, pistacchio e caviale**, per 2 persone. **Ingredienti:** 100 gr di risotto Acquerello (che è un antico riso italiano, invecchiato), 150 gr di fumetto di pesce, 50 gr di vino bianco, 300 gr di fumetto vegetale, ½ gr di zafferano, 1 cucchiaino di cipolla tagliata a brunoise, 2 gamberi, 1 noce di burro, 1 cucchiaino di prezzemolo fresco tritato, 50 gr di tonno blu giapponese, 1 cucchiaino di pistacchio siciliano, 1 pizzico di pepe rosa, olio extravergine d'oliva q.b., Caviar Giaveri q.b. **Procedimento:** soffriggete la cipolla fino a che risulti leggermente dorata aggiungendo lo zafferano. Tostate quindi il riso per un paio di minuti, sfumate con il vino e poi aggiungete i fumetti, usando più fumetto vegetale se necessario. Tritate i gamberi finemente e aggiungete un filo d'olio, un po' di sale e di pepe rosa e tenetelo pronto per la mantecatura. Tritate il tonno a brunoise e aggiungete un pizzico di sale e un po' d'olio. Quando il risotto sarà pronto, fuori dal fuoco, aggiungete il prezzemolo, i gamberi, il burro e mantecate per bene. Una volta impiattato il risotto, adagiatevi sopra il tonno, aggiungete il caviale e guarnite con il pistacchio, finendo con erbette di guarnizione a piacimento. Gli Chef e i Sommelier della I.C.C. Canada consigliano abbinare questi piatti con un grande Prosecco Ferrari. E, come sempre, buon appetito a tutti!

**Rubrica a cura di Marzio Pelù & Ynot**



giapponese, 1 lime, 1 cucchiaino di pistacchio siciliano, 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva, 1 cucchiaino di erba cipollina, sale e pepe q.b., Caviar Giaveri q.b. **Procedimento:** tagliate il tonno a cubetti e poi combinate tutti gli ingredienti insieme, regolando di sale e di pepe. Servite la tartare ottenuta sui 3 toast di brioche, grattugiate il lime sul tonno e aggiungete

## LA RUBRICA

## Il cuoco risponde ai nostri lettori



TORONTO - "Il Cuoco risponde": avete dubbi in cucina o curiosità culinarie? Inviare le vostre domande per e-mail ad Alex Zicarelli (alex.cs1996@gmail.com). La risposta sarà pubblicata sul nostro giornale e sul web.

Con questa iniziativa, ICC Canada (il neonato Italian Culinary Consortium, sezione canadese) e Corriere Canadese intendono coinvolgere sempre di più i lettori interessati al mondo della cucina italiana.

La domanda di oggi ci viene posta da **Giovanni Capuzzi di Guardiagrele in provincia di Chieti ma residente a Caledon, Ontario**, il quale ci chiede notizie delle "sise delle monache". Alla domanda del gentile lettore risponde lo **Chef Alex Zicarelli, Direttore dell'Italian Culinary Consortium - ICC World News**, il quale ci dice che le sise delle monache sono uno dei pochi dolci da poter gustare solo ed esclusivamente nella località in cui sono nate, si distinguono per la forma particolare e per il nome così curioso da essere indimenticabile.

Caratteristici e prelibati dolci, caratterizzati da tre protuberanze di pan di Spagna, farcite con crema pasticcera e inondate di zucchero a velo.

Sul nome ci sono due diverse teorie: secondo alcuni, dipenderebbe dall'abitudine delle monache di inserire nel petto una protuberanza, in modo da rendere meno evidenti i seni, particolare che richiamerebbe le tre "gobbe" del dolce. Secondo altri, invece, sarebbe un omaggio ai massicci montuosi dell'Abruzzo.



I PROTAGONISTI: AMIR RAD, VALERIO PESCESELLI, AUBREY ALIGGAYU E GIOVANNI TRIGONA

## Sorpresa: anche lo storione è Made in Italy

SURREY - "Made in Italy" è sinonimo di qualità e l'alta qualità è il comparto che da sempre meglio rappresenta il Bel Paese nel Mondo. Le creazioni di Caviar Giaveri puntano a trasmettere questa essenza: l'italianità del brand, profonda e autentica.

Da questa comunità d'intenti nasce una collaborazione e forse anche una proficua cooperazione tra l'azienda di caviale italiano Giaveri, rappresentata da Amir Rad titolare della IHOC International House of Caviar Ltd. di Burnaby, B.C. e gli Chef dell'ICC Canada in British Columbia, l'Executive Chef Valerio Pescetelli ed il suo Sous Chef Aubrey Alligayau, del bellissimo Skye Avenue Kitchen & Lounge di Surrey, B.C., naturalmente guidati dal Vice Presidente ICC Giovanni Trigona, il tutto in perfetto accordo con la filosofia della Italian Culinary Consortium che è quella di supportare e creare la possibilità di divulgare le nostre filiere agroalimentari italiane, sia in Canada che ovunque nel mondo, con l'organizzazione di eventi, come quello proposto da Mr. Amir, avente come protagonista il caviale italiano, con la possibilità di avere uno Chef Italiano che potesse rappresentare la Giaveri in Canada come Brand Ambassador e creare anche dei piatti a tema. Quando si pensa al caviale si imma-



ginano posti esotici, lontani o di lusso che si intrecciano con storie di imperi e del bel mondo.

Invece, è proprio in Italia che la produzione di questa eccellenza trova una delle sue massime espressioni, grazie all'impegno di allevatori che interpretano l'allevamento dello storione come un'autentica risorsa e grazie a moderne tecnologie di acquacoltura ed ad una scrupolosa attenzione all'ambiente. Infatti l'azienda trevigiana Ca-

viar Giaveri ha saputo unire la tradizione del caviale all'eccellenza italiana.

L'impianto di allevamento degli storioni è situato nel comune di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, a pochi chilometri da Venezia. Lo stesso dispone complessivamente di oltre 15 ettari di allevamento protetti e controllati, dove gli equilibri naturali sono rispettati. Si contraddistingue per la sua filiera produttiva completa. Infatti, alleva e trasforma to-

talmente in Italia 10 diverse specie di storione, i più pregiati al mondo.

Occorrono mediamente 10 anni prima che lo storione maturi le sue uova: ecco perché il caviale, soprattutto quando proviene da allevamenti controllati, è un prodotto molto pregiato. L'attenzione, la cura e la passione permettono a Caviar Giaveri di porsi al top nel mondo della produzione del caviale.

Tra gli esemplari di storione allevati vi è il celebre Beluga, il sopraffino Osietra, il rinomato Sevruga e il più comune Siberiano. La selezione delle uova avviene rigorosamente a mano, come anche il confezionamento. La salatura del caviale segue il tradizionale metodo "malosol" ovvero con poco sale.

Il caviale può essere assaporato da solo, meglio se utilizzando dei cucchiaini di madreperla e servito su un letto di ghiaccio. Oppure accompagnato da crostini di pane leggermente imburato, uova sode, blinis o patate bollite, ricette semplici che renderanno ogni tavola ancora più raffinata.

Ringraziamenti alla gentile signora Jenny Giaveri per ogni informazione tecnica e professionale.

Info: <https://www.caviar-giaveri.com/caviale/> (e-mail: [grano.culinaryservices.inc@gmail.com](mailto:grano.culinaryservices.inc@gmail.com))