

# BELLO DA MANGIARE



## PER TROVARE IL MEGLIO CI VUOLE NASO

Assieme alla tecnologia è fondamentale per Selecta la risorsa umana. Il personale aziendale è addestrato a riconoscere e salvaguardare la qualità, per mantenere inalterati gli standard dell'ec-

cellenza. Una parabola da calibrare caso per caso: la stagionatura all'optimum dei salumi, la maturazione dei formaggi, la frollatura delle carni, la freschezza assoluta di pesci e vegetali.



## PÂTÉ S'IL VOUS PLAÎT

*Delikatesse* riservata alle tavole nobiliari, il foie gras assurso a gloria gastronomica grazie alla rivoluzionaria intuizione di Jean-Pierre Clause, pasticcere trapiantato dalla Lorena a Strasburgo, che ebbe il merito di inventare il primo pâté intorno al 1780. Dopo un'altra rivoluzione, quella del 1789, sa-

rebbe stato il vecchio cuoco del presidente del parlamento di Bordeaux, Nicolas Doyen, a vergare la Sacra Alleanza col tartufo.

Una storia di terrine che oggi continua con abbinamenti inattesi, in versione Tatin, speziata, al tè verde, all'agresto, e persino sotto forma di spuma o gelato...



## IL MAIALE CI METTE L'ANIMA

Dotato di un'anima, secondo l'umanista Arias Montano, e di una propria categoria metafisica, secondo Manuel Vázquez Montalbán, ogni grande prosciutto è il frutto di una transustanziazione che non mette fretta ai riti e al calendario.

Lo sa bene Sanchez Romero Carvajal, nipote di Rafael, fondatore della prima cantina di stagionatura di Jabugo, nel cuore della zona di produzione.

Le sue "Cinco Jotas" vegliano su una qualità eccezionale, quella di un prosciutto stagionato 100% Iberico di ghianda. Una prova dell'esistenza di Dio secondo il grande giallista catalano,

che ricordava come l'inquisizione sfidasse mussulmani e giudei ad addentarlo per smascherarne la fede.

Non meno sacro il Culatello di Zibello, accarezzato dalle dolci nebbie della bassa nelle cantine di Podere Cadassa. Al centro della cantina di stagionatura un pozzo attinge acqua dalla falda sottostante, regolando il giusto tasso di umidità, mentre i muri in cotto assorbono come una spugna i profumi del maiale, da una stagione alla successiva; ma il gusto non sarebbe perfetto se ogni estate i membri della famiglia Bergonzi non spargessero vino rosso sul terreno secondo un antico rituale.





## I R R E S I S T I B I L I

"L'ostrica conduce un'esistenza terribile e al contempo eccitante", narra la Biografia sentimentale dell'ostrica dell'innamoratissima M. F. K. Fisher. "Si dice che la vita è dura, ma la vita di un'ostrica è ancor peggio. Vive immobile, silenziosa, con l'unica stravaganza costituita dalla propria forma, bruttina e fredda, e se riesce a sfuggire alla minaccia di anatre-lumache-cozze-ombre-brine-sanguisughe-spugne-stelle di mare... finisce in

pancia all'uomo". Di quelle peripezie può far parte anche una frenetica tappa da Selecta, in transito dal mitico santuario della Bretagna alla foce del fiume Belon. "E infine avrà il gusto che si aspetta chi la mangia, cosa che ovviamente dipende solo da quest'ultimo. Da parte mia, fin da quando avevo diciassette anni, mi aspetto sempre che tutte le ostriche siano deliziose e, tranne qualche rara eccezione, è sempre stato così".

## UNA BREZZA DI FRESCHEZZA

“Talvolta pesco con reti a strascico, e le ricupero cariche da spezzarsi. Talaltra vado a caccia in mezzo a questo elemento che pare inaccessibile all’uomo, e sni-

do la selvaggina che vive nei miei boschi sottomarini. Il mio gregge, come quello del vecchio pastore di Nettuno, pascola senza timore le immense praterie dell’Oceano”

*Jules Verne, Ventimila leghe sotto i mari*



## UNA VOCAZIONE

“Una fine di tavola senza formaggio è come una bella donna senza un occhio”, recita un aforisma fin troppo noto di Anthelme Brillat-Savarin. La casearia francese (ben più folta delle 246 tipologie lamentate dal generale

De Gaulle) è appannaggio di Robert Bedot, esperto selezionatore e affinatore che garantisce due forniture settimanali di formaggi. Sia freschissimi che al top della maturazione, rigorosamente a latte crudo.



## NATURA VIVENTE

Consistenze inaspettate per una cucina che rinasce ogni giorno: germogli di senape, barbabietola, tatsoi, spinacio, daikon, sechuan... Sono tutti coltivati in serra con

metodi naturali: vaschette piene di colori, vitamine ed energia per far sbocciare sul piatto la naturalezza, il dinamismo e l'evanescenza della cucina contemporanea.





## SAPORI DA MILLE E UNA NOTTE

“Quanto a salse, ragù e condimenti, questione grave e che meriterebbe un capitolo grave come un feuilleton scientifico, erano perfettamente d'accordo, soprattutto sulla necessità di chiamare tutta la farmacia della natura in soccorso della cucina. Peperoncino, polveri inglesi, zafferani, sostanze coloniali, polveri esotiche, tutto sarebbe sembrato loro buono, persino il muschio e l'incenso. Se Cleopatra fosse stata viva, avrebbe di certo voluto

insaporire i filetti di manzo o capriolo con tutte le spezie dell'Arabia.

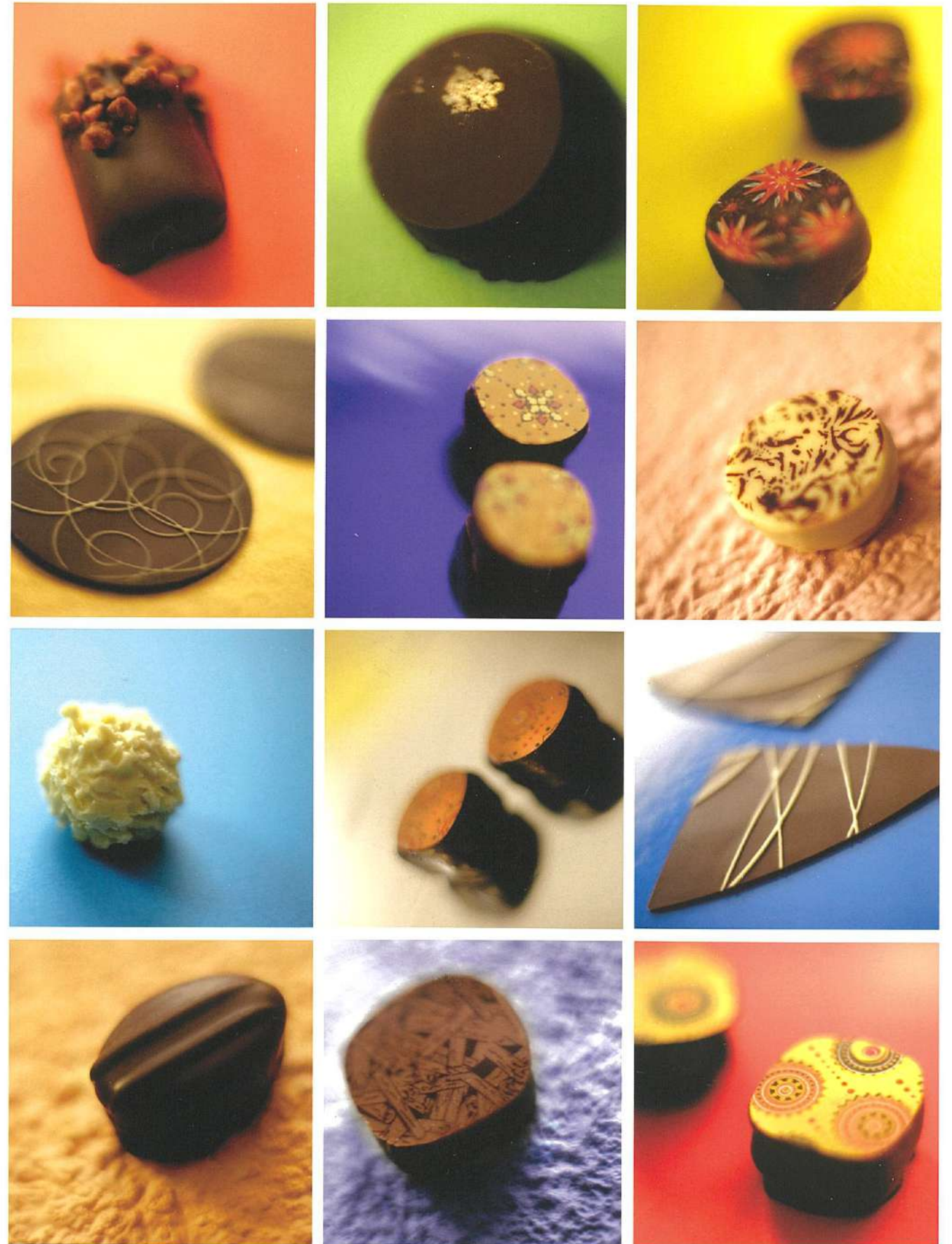
Bisogna sicuramente deplorare il fatto che i cordonbleu dei nostri giorni non siano costretti da una legge voluttuaria a conoscere le proprietà chimiche delle materie e non sappiano scoprire al momento del bisogno, come quello di un festino amoroso, elementi culinari per così dire infiammabili, pronti a percorrere il sistema organico”

*Charles Baudelaire, La Fanfarlo*



"IO SONO INNAMORATO  
DI TUTTE LE SIGNORE  
CHE MANGIANO LE PASTE  
NELLE CONFETTERIE."

*Guido Gozzano, Le Golose*



## PRIMA DI ANDARE IN SCENA CIOÈ IN TAVOLA

Sul tavolo della cucina transitano tutti i prodotti, prima di essere trasformati nella creazione finale. Tante persone hanno lavorato con passione fin qui e continueranno a lavorare finché il piatto non sarà in tavola.





## QUASI UN ALBERO

Spaghetti con anguilla, patate e germogli. Ritratti della natura che esistono da sempre. Ben presente nella nostra tradizione, la pasta fritta porta sul piatto la definizione ariosa dei volumi e il contropiede sulle aspettative del commensale, reso più sottile dal gioco mimetico con la consistenza dell'umile patata lessa.