



blog.ilgiornale.it/gentedispirito

Gente di spirito

Ciurma, un rum all'orizzonte: è lo Squalo Tigre



Le statistiche dicono che il *Galeocerdo cuvier* sia il terrore del Mar dei Caraibi, più dello Squalo Bianco: mica per nulla lo chiamano «Men eater shark». Ma tranquilli: questo Squalo Tigre chiuso in bottiglia non vi farà alcun male. Anzi, vi piacerà parecchio. Il «Tiger Shark» è la seconda etichetta ideata da Luca Gargano per la serie di rum «Royal navy» di Velier. Distillati a grado pieno (oltre 57°), che sfoggiano una potenza aromatica primordiale. Questa bottiglia nella fattispecie è un blend di tre «marks» (ricette) di rum caraibici invecchiati 14 anni.

Al naso è magnetico come una pinna di squalo all'orizzonte: spuntano tratti fruttati di arancia grigliata, mango e pesca sciropata, spruzzi di caffè e cioccolato fondente su un fondo misterioso di caramello bruciato e diesel che denotano l'uso di alambicchi pot still di stile inglese (Giamaica? Barbados?). Due anime distinte che si incrociano, olfatto da Yin e Yang. In bocca è un morso di sapori: cacao, caramello salato e mandorla. Poi molto caffè espresso zuccherato e un tocco legnoso (radici di angelica e liquirizia). Meno fruttato, più sui toni del pepe e della vaniglia di Madagascar. Il finale è lunghissimo, come lo spavento di chi a nuoto è scappato da uno Squalo Tigre. Però è molto più piacevole: ancora cacao, pepe e zucchero di canna, con un che di banana.

Un rum muscolare che ha il grande pregio della mutevolezza. A volte prevale la frutta, a volte una cremosità cioccolatosa, perfino un che di floreale fa capolino. Magie degli invecchiamenti tropicali e di quel nettare da pirati e squali che è il rum. Il prezzo non è da discount, ma la qualità e il fatto che sia un'edizione limitata (dunque collezionabile) lo giustifica appieno.

Velier Royal Navy «Tiger shark», 57.17°, 130 euro

SAPORI UNICI

Dalle Alpi alla Sicilia C'è un pane e salumi per tutti i gusti

Maurizio Bertera

È uno dei più grandi piaceri sulla tavola dalle Alpi a Pantelleria, a meno di raduni interamente vegetariani: come si fa a non amare prosciutti, salami e dintorni? I nutrizionisti (giustamente) distinguono tra quelli meno calorici come la bresaola o il prosciutto cotto o quelli «tosti» come la mortadella o la pancetta. Ma se godimento deve essere, che sia al top.

Tra l'altro, dopo un lungo periodo, dove sembravano mancare i punti di riferimento e dominavano i grandi brand, oggi i produttori virtuosi sono sempre più numerosi e in ogni regione d'Italia emergono eccellenze. Merito di artigiani che puntano tutto sulla materia prima selezionata, sull'alimentazione di qualità degli animali, sui tempi di stagionatura adeguati, senza interventi di alcun tipo, e tanto meno additivi. E questo cambia tutto, al pala-

to e nello stomaco.

La modernità ha portato un altro vantaggio: poter assaggiare praticamente tutto il campionario dei migliori salumi italiani dovunque si risieda. Sino a pochi anni, per chi non abitava nella maggiori città - e quindi disponeva di gastro- nomie ben fornite - era impossibile trovare

I 15 PRODOTTI DA ASSAGGIARE



CAPOCOLLO DI CALABRIA

Di capocollo l'Italia è piena. Ma quello Dop è solo calabrese, ricavato da suini nati o allevati in regione, con uno strato di grasso che lo fa mantenere morbido durante la stagionatura. <https://ndujaonline.it>



CORALLINA DI NORCIA

Dalla capitale della norcineria umbra è uno dei più salami più famosi sotto il Po. Per realizzarlo si utilizzano tre parti pregiati di suino e una parte di grasso duro rifilato a dadini che gli donano le «occhiate». www.saporitipiciumbri.it



CULATTA

Il Culatello di Zibello Dop resta un «must» ma la Culatta (o Culaccia) - avvolta nella cotenna, realizzata tra Parma e Piacenza - è straordinaria per la sua morbidezza, simile a un crudo, e il gusto delicato. <https://www.magnaparma.com/>



FIOCCHETTO

Si prepara con la parte della coscia di maiale che resta dopo la separazione del Culatello: un taglio di primissima qualità, molto magro - il grasso non supera il 10% - e dal gusto raffinato. www.caseificiosansalvatore



MOCETTA

È caratteristica della valle d'Aosta e di qualche valle piemontese: non si fa più con la coscia disossata di stambecco ma con altre carni sottoposte a speziatura. Quella al top è di camoscio. <https://www.tascapan.com>



PROSCIUTTO DI SAURIS

Il San Daniele è il vanto della prosciutteria friulana, il Prosciutto di Sauris - prodotto nel piccolo centro della Carnia - è uno dei migliori «affumicati» in Europa, grazie all'utilizzo di legno di faggio. <https://www.wolfsauris.com/>



RIGATINO

Nel film «Amici miei» era il sistema per non fare pagare un conto. La pancetta toscana - chiamata anche ventresca - è caratteristica di Grosseto, ha sapore piccante perché ricoperta di pepe e peperoncino. www.saporedivaldorcia.com