

I consigli dello chef

Le ricette di questa pagine sono state ideate per noi da Claudio Lunghi, Chef de Il Focarile (www.ilfocarile.it), al quale abbiamo chiesto dei consigli in merito ai fiori commestibili e all'abbinamento dei vini.

Quali sono i fiori commestibili?

Sono davvero molti, ma è importante che non siano trattati. Tra questi, noi abbiamo usato

Bocche di leone, Nasturzi, Violette e Primule, ma sono edibili anche Dalie e Roselline. Per acquistarli già pronti all'uso c'è il sito: www.fioricomestibili.it.

Come ci consiglia di utilizzarli?

Va tenuto conto che i fiori, eccetto rari casi, non aggiungono un sapore deciso al piatto, ma soprattutto colore. Meglio, quindi, metterli nel piatto a fine cottura. Inoltre, non uniteli alla carne, perché il gusto di quest'ultima rischia di coprire completamente la delicata essenza del fiore.

Quali vini abbinare con pietanze

che sposano erbe, pesce e fiori?

Con gli antipasti come il nostro a base di salmone, va benissimo un Brut della Franciacorta, mentre per i cannolini al baccalà concedetevi un bicchiere di Silvanter Trocken dell'Alto Adige. Il Cori bianco accompagna benissimo il riso con il calamaro, mentre con i secondi scegliete il Sauvignon del Collio o lo Chardonnay Collio, possibilmente leggermente passato in barrique.

Per contatti e prenotazioni:

Il Focarile

Via Pontina Km 46,5

04011 Aprilia (LT)

Tel. 069282549

E-mail: info@ilfocarile.it.



Piatti, mug, tazzine, vassoio ed insalatiera Virginia Casa, tessuto per la tovaglia Sanderson, bicchieri Mario Luca Giusti, tessuto per i tovaglioli Busatti, posate Novità Import, canovaccio Nadi Home.

