

www.gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO

anno 21 numero 240  
mensile gennaio 2012  
4,90 euro

ARRIVA SU GAMBERO ROSSO CHANNEL.  
LA NUOVA SERIE DELLA CUOCA PIÙ SENSUALE  
DELLA TV. TUTTE LE ANTICIPAZIONI  
E UN'INTERVISTA ESCLUSIVA

## TENTAZIONE NIGELLA



Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50, Svizzera CHF 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30.



**champagne**  
SOSTENIBILITÀ  
E GRANDI  
MAISON

**cantine design**  
PROGETTI  
E PAESAGGI  
DEL VINO

**carne**  
È GIUNTA  
L'ORA DELLA  
SPALLA

**brunch**  
IN TUTTA ITALIA  
NUOVI ASSAGGI  
METROPOLITANI

1°

**CASA BARONE****Massa di Somma (NA)**tel. 0810 606 007  
3385 225 680

www.casabarone.it



L'esuberante freschezza, la pulizia, l'armonia e la rotondità del sapore e delle sensazioni aromatiche sono i punti di forza di questa marmellata biologica. Merito delle arance, varietà locale di Sorrento "da giardino", un'arancia ricca di semi e dalla buccia sottile ma dal sapore e profumo molti intensi. E della lavorazione: taglio degli agrumi a mano e cottura nel pentolone a fuoco diretto in tempi brevi per non alterare i profumi. Oltre che della buona percentuale dell'agrume impiegato (il 75%, il resto zucchero di canna). Faccia color dorato chiaro brillante, morbida e compatta, naso che richiama il succo fresco di arancia bionda, offre grandi performance al palato: ritorna la freschezza, si avvertono anche l'acido, l'amaro e note agrumate, tendenti al pompelmo, che puliscono la bocca e lasciano una sensazione di equilibrio. Intensità e persistenza perfette.

PREZZO 230 g 6,40 euro

2°

**SAN NICOLA DEI MIRI****Gragnano (NA)**

tel. 0818 013 417

www.conservesan  
nicoladeimiri.it

Titolare di questa azienda campana di conserve è la famiglia Zampino, produttrice di una delle migliori paste italiane (Gentile di Gragnano). Di eccellente livello anche la sua marmellata di arance bionde di Sorrento, coltivate con la tradizionale tecnica delle "pagliarelle", impalcature di legno e stuoie di paglia che coprono le piante in modo da ritardare la maturazione dei frutti. La lavorazione – tutta manuale – avviene nel laboratorio aziendale, gli zuccheri aggiunti non superano il 45%, la cottura è a vapore. Di un bel colore dorato e di consistenza morbida con la giusta presenza delle sottili zeste, presenta un naso dolce e intenso con piacevoli note agrumate e leggermente candite. Offre il meglio di sé al palato, avvolgendolo con belle sensazioni tattili di polpa e scorzette, un sapore intenso e persistente, di buona freschezza e con una dolcezza marcata ma non stucchevole.

PREZZO 320 g 8 euro

OSCAR  
QUALITÀ  
PREZZO

3°

**LOCANDA LA POSTA AGROALIMENTA****Cavour (TO)**

tel. 012 169 775

www.agroalimenta.com

www.locandalaposta.it



Agroalimenta è un progetto della Locanda La Posta, struttura di ospitalità e ristoro fin dall'inizio del '600, da molte generazioni di proprietà della famiglia Genovesio. Delle 3 tipologie di marmellate di arance la più convincente (rispetto a quella di arance e di arance rosse) è risultata quella di arance amare (dalla Sicilia). Di colore ambra luminoso, con le scorze d'arancia tagliate sottilissime, ha una bella acidità al naso e in bocca e un sapore piacevolmente amarognolo, con le note agrumate e gli oli essenziali della scorza che sposano il dolce dello zucchero. Cottura sottovuoto, niente pectina (tranne nella marmellata di arance bionde), bella concentrazione della materia prima: 120%.

grammi di agrume su 100 di prodotto.  
PREZZO 350 g 5,70 euro

4°

**SAN GIULIANO Melilli (SR)**

tel. 0552 399 931

0931 959 022

www.

marchesidisangiuliano.it



Una bella marmellata di filiera corta, con produzione a circuito chiuso e biologica. Le arance, naveline e tarocco, provenienti dagli agrumeti aziendali tra Catania e Siracusa, vengono trasformate nel proprio laboratorio a Villasmundo impiegando 45 grammi di agrumi su 100 di prodotto. Il taglio è fatto a mano, la cottura in pentoloni a fuoco diretto insieme a zucchero biologico di barbabietola (50% del totale). Densa, color ambra scuro, al naso esprime un intenso profumo caratteristico con note di caramello. Bella e tipica in bocca per la magnifica consistenza, con le scorze morbide e carnose tagliate nella dimensione ottimale, e il sapore profondo, frutto di una buona materia prima e di una lavorazione ben fatta. Peccato per la dolcezza leggermente spinta per il ritorno di caramello e dei sentori tostati, appena stucchevoli, che coprono la freschezza e le note agrumate del frutto, e sfumano in una chiusura amara.

PREZZO 460 g 9-10 euro

5°

**ANTICHI SAPORI DI SARDEGNA****Gavoi (NU)**

tel. 0784 529 062

3495 753 539

www.francescoibba.it



Colore giallo dorato carico e consistenza granulosa e omogenea per una marmellata corposa con un buon equilibrio di dolce e di amaro e note agrumate balsamiche ben in evidenza al naso e al palato. Nonostante il taglio del frutto possa sembrare industriale, la lavorazione è artigianale: la polpa e le scorze di arance bionde di Sardegna (presenti al 100%) vengono macinate (ma sbucciatura ed eliminazione della parte bianca dalla scorza avvengono a mano) insieme alla mela (usata come addensante) e aggiunte al 40% di zucchero e al succo di limone; la cottura è a bagnomaria per mantenere il colore chiaro e la freschezza del frutto. Se vogliamo trovare un difetto la scelta di macinare l'agrume invece di affettarlo, privando la marmellata delle amate zeste carnosette.

PREZZO 250 g 6 euro