



Sibaris . Balears Fa Ciència. (IB3 Radio)



13 de desembre

Amb Lluís Cardell

<http://ib3tv.com/carta?type=RADIO&programId=10f9d6ff-5085-4fa1-9c08-885a582408e9>

Aliments per a Gourmets....molt Gourmets (I)

Aquest Nadal seran moltes les ocasions que tindrem per a reunir-mos al voltant d'una taula; i ben segur que aquest dia intentarem cuinar una recepta un poc especial o bé emprar aquells ingredients diferents del dia a dia i que facin que el nostre dinar o sopar de Nadal sigui recordat (gratament) pels nostres comensals.

Però si el que realment volem es “donar la gran campanada” , aquí us recomano alguns dels ingredients més “delicatessen” que podem usar a la cuina ...us animau?

Cafè Kopi Luwak



Aquest cafè és produït principalment a les illes de Sumatra, Java, Bali, Célebes, les Filipines i Vietnam. No obstant això, és més fàcil d'aconseguir al Japó o Estats Units.

El procés pel qual passa aquest cafè, consisteix en què una civeta ingereix el fruit madur del cafè i posteriorment expulsa el gra parcialment digerit. Els grans que són excretats per aquests animals són modificats químicament per enzims de l'estómac de la civeta, que afegeixen sabor al cafè trencant les proteïnes causants del amargor. Us pot sortir un cafè per uns 20/30 euros o be podeu optar per comprar un kilo per uns 250 €.

Formatge de llet d'ant



Mig quilogram de formatge de llet d'ant, pot arribar a costar al voltant de 500 euros . Tot i que el formatge és un dels productes alimentaris més comuns en el món, quan estan fets amb llet de vaca o ovella, el formatge d'ant és un producte molt exclusiu. Doncs la femelles d'ant només poden ser munyides entre maig i setembre; i el procés dura aproximadament dues hores per animal.

Aquest producte és generat exclusivament a Moose House, una granja de 59 hectàrees a Suècia especialitzada en la cria d'ants.

Carn Kobe o Wagyu



Hi ha una ciutat al Japó anomenada Kobe, aquí es produeix la carn més cara del món que pot arribar a costar fins a 500 euros el quilogram (fins hi tot més)
El Wagyu és una raça bovina originària de la ciutat de Kobe al Japó; d'aquí el nom de la carn. Aquestes vaques tenen una alta tendència genètica a presentar un greix característic que va que carn sembli com de marbre. A més de la seva disposició genètica afavoridora, aquests animals són sotmesos a una dieta especial que inclou cervesa i sake (això és estre mite i realitat) ; aconseguint que el gust sigui encara més exquisit. Hi ha quatre tipus de bestiar Wagyu: Japonesa negra, Japonesa marró, Japonesa clapejada i Japonesa de banyes curtes.

La producció d'aquesta carn és limitada al Japó per a la seva exportació als Estats Units, Austràlia, Uruguai, Xile, Mèxic i Argentina.

Patata La Bonnotte



La regió de Noirmoutier, a França, és l'únic lloc on creixen les patates La Bonnotte i costen 700 euros el quilogram.

És difícil pensar que un tubercle sigui considerat com un dels aliments més cars del món, però, les papas La Bonnotte entren en aquesta categoria. A més de tenir un exquisit sabor salat, només es produeixen 100 tones d'aquest aliment a l'any i únicament creixen en Noirmoutier, una illa a l'est de França.

Cal que la collita d'aquest producte sigui estrictament a mà, ja que la patata creix unida a la mare i es torna massa fràgil per ser recollida per una màquina. Per si fos poc, aquests tubercles es fertilitzen amb algues marines, que li donen el gust salat.

La Bonnotte se sembra al febrer per ser recollida en la primera setmana de maig; però, la collita sol ser esgotada el primer cap de setmana d'aquest mes.

Tonyina d'aleta blava



fa unes setmanes els informatius es feien ressò d'una subhasta al Japó , on una tonyina d'aleta blava de 250 quilograms es va vendre a 736,000 € , casi 800 € el quilogram . La tonyina d'aleta blava és un dels peixos més saborosos del món i al mateix temps està en perill d'extinció. Clarament el preu d'aquesta espècie de tonyina aquesta lligat a la raresa d'aquest peix; a més de que el sushi i el sashimi més fi de món es realitzen amb aquest ingredient.

Aquest peix arriba a superar els 450 quilograms i a mesurar tres metres. El valor de mercat de la tonyina d'aleta blava ja era alt des dels temps de la Grècia Antiga, però avui en dia hi ha empreses que es dediquen a la captura d'aquesta espècie per després engreixar als peixos en gàbies en alta mar.

Si amb tot això no feis un bon menú, ja serà culpa dels convidats que són uns triats..... però per si de cas encara podeu afegir un parell més de coses a la llista de compres:

Tòfona blanca



Vi Vega Sicília



fongs Matsutake



safrà



O Caviar de Beluga Almas que porta un bany d'or de 24 quirats per un mòdic preu de 25.000 € el kilogram....



(continuarà). Bona setmana.

Llibres recomanats

Cocinar con trufa. Carlos Ruiz de Vergara

El placer de comer . Abraham Garcia

Bueno para comer. Marvin Harris (tracta temes sobre aliments del món i curiosa la secció entomòfaga)