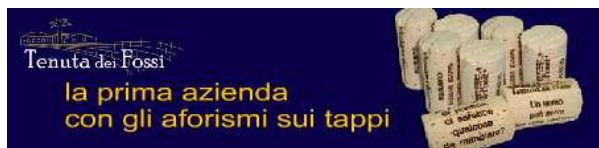
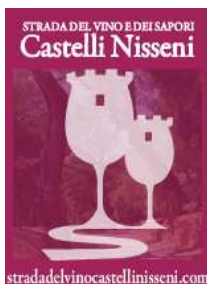
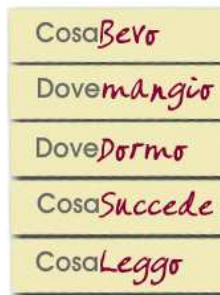


Home Chi siamo Numeri precedenti Contattaci Cerca nel sito Servizi speciali Photogallery Links utili



Anno 4 n°167 del 27/05/2010

I nostri consigli



Giovedì 06 Maggio 2010

LA CURIOSITÀ



La foresteria della casa vinicola ha accolto una delegazione di chef per sperimentare e promuovere nuovi abbinamenti tra la gastronomia del sud continente asiatico e le etichette aziendali

Profumi d'India in casa Planeta

Una delegazione di cuochi indiani hanno in questi giorni fatto tappa a Menfi presso la foresteria Planeta per una giornata all'insegna dell'abbinamento cibo vino. Un'idea nata dall'azienda per sperimentare abbinamenti possibili tra i vini di casa e la cucina indiana, spesso considerata tra le più complesse per le spezie che la caratterizzano.

"Siamo convinti che anche la ristorazione indiana possa essere accostata ai vini, ecco perchè il nostro interesse per l'abbinamento. - spiega Francesca Planeta - Abbiamo organizzato questo incontro con i nostri importatori per celebrare il sodalizio della gamma dei vini Planeta, con preparazioni particolari. Inoltre, gli chef che hanno cucinato provengono da eccellenti ristoranti londinesi che hanno già in carta i nostri vini".

Il light lunch è stato preparato da Sanjay Dwivedi (nella foto), una stella Michelin, direttamente dal ristorante Zaika di Londra. Sanjay è un eclettico ristoratore che, forte della propria esperienza personale vissuta tra la capitale inglese e Dheli, propone una cucina indiana moderna, fortemente alleggerita nelle preparazioni e nella speziatura, con l'aggiunta di materie prime di altre nazionalità. "Non faccio cucina fusion - spiega lo chef indiano - Per me fusion is confusion. Piuttosto utilizzo il meglio dei prodotti che riesco a trovare in giro per il mondo, per creare piatti che suggeriscano emozioni nuove. I piatti non devono invadere i vini e viceversa. Il mio più grande desiderio resta comunque quello di portare la ristorazione indiana a livelli molto alti così come avviene per le altre nazionalità".

I piatti proposti parlano da sé, e raccontano di miscele di spezie indiane e profumi di luoghi lontani, come i tranci di spatola marinati in spezie e latte di cocco con lime, aromatico ed equilibrato nei sapori. Alcuni tra gli altri piatti proposti sono la polenta speziata e frita servita con filetto di tonno, molto gustosa, il pollo con parmigiano e ricotta cotto nel tradizionale forno Tandoori, le capesante saltate in padella servite su un passato di fagioli badda, classico abbinamento del mollusco con i legumi. Infine il branzino marinato in spezie ricoperto di basilico e coriandolo profumato e piccante. Oltre ai piatti in carta sono stati serviti diversi assaggi di salse e specialità locali, come il chutney (marmellata) di pomodoro e uva passa o il classico pane Tandoori.



Uno dei piatti preparati dallo chef Sanjay Dwivedi

I vini in degustazione sono stati selezionati dal general manager del ristorante Zaika, Luigi Gaudino, che ha scelto la Segreta Bianco, per i piatti più delicati, a seguire due etichette di bianco in un crescendo di complessità, ovvero l'Alastro ed il Cometa, per concludere con il Cerasuolo Planeta, il vino che più di tutti si sposa con i piatti proposti perchè stempera bene la complessità aromatica dei piatti e sa addolcirli con note di ciliegia.

La cena è stata invece preparata dagli chef Saikat Nag del Bombay Brasserie di Londra, ed Alfred Prasad del Tamarind, entrambi famosi ristoranti indiani che custodiscono i segreti della tradizione gastronomica locale.

L'azienda Planeta con la foresteria si attesta centro cultural-gastronomico attorno a cui gravita il mondo intero. L'eclettismo e lo stile della gamma dei vini Planeta suggeriscono

Notizie flash

Mercoledì 05 Maggio 2010
Per 37 milioni di italiani
disturbi di digestione

• Altri articoli...

Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter
per essere informati sulle
novità.

Nome

E-mail

Iscriviti



Le nostre ricette più lette

- Crema catalana
- Semifreddo alle fragole
- Tartare di tonno
- Timballo di anellini alle melanzane
- Arrosto in varie salse
- Churros
- Cheesecake cotto al forno



Video



Nelle interviste di Aurora Pullara gli animi dei produttori e le nuove proposte presentate dal 8 al 12 aprile al Vinitaly di Verona.

Video/2



Altre interviste ai protagonisti delle aziende partecipanti al Wine tasting organizzato da Cronache di Gusto al vinitaly 2010. Servizio di Aurora Pullara.



originali abbinamenti che presto lasceranno le coste indiane per approdare in Giappone. Ma questa è una storia ancora da scrivere.

Laura Di Trapani

< Prec. Succ. >

Commenti

#1 **Valeria** 2010-05-08 14:35
 Meravigliosa Foresteria... Famiglia Planeta COMPLIMETI! :)
 Valeria Citazione

Aggiorna elenco commenti
 RSS feed dei commenti di questo post.

Aggiungi commento

Nome (richiesto)
 E-Mail (richiesta)
 Sito web

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

3 Comments



- Pignolata

Le ricette degli chef



Agostino Bilotto
 Ristorante L'approdo
 Vibo Marina (Vibo Valentia)
 1) La nostra lasagnetta con filetti di triglie di scoglio e ...

Le ricette degli chef/2



Carmen Amarasco
 Ristorante Donna Ina
 Palermo

1) Dentice in crosta di sale su salsa di topinambur e ...



BEST

I supplementi



Leggi Cronache di Gusto su carta stampata
Speciale Cantine aperte

I video più visti

- Il maestro della tagliata di tonno
- Grandi chef a Palermo

I più letti di maggio

- L'EVENTO Concours Mondial de Bruxelles, pioggia di medaglie per la Sicilia
- IL FORUM Il manifesto dell'ottimismo
- >> Ecco chi ha aderito
- LA PROVOCAZIONE Quel vino Doc per la Simmenthal
- L'INTERVISTA Scienza: "Il Marsala ormai è un bluff"
- L'EVENTO Dodici vini in passerella
- IL DIBATTITO "Sul Marsala Scienza ha ragione"
- IL DIBATTITO "Marsala, o si cambia o si muore"



Scarica i dati



cronachedigusto

Direzione, redazione
ed amministrazione:
Via Isidoro La Lumia, 98
90139 Palermo
tel. 3343469902

Cronache di Gusto
autorizzazione
del tribunale di Palermo
numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento editoriale:
Gaetano Luca La Mantia
Marco Volpe
Webmaster e
Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Hanno collaborato
a questo numero:
Laura Di Trapani
Giovanni Franco
Manuela Laiacona
Sandra Pizzurro
Piera Zagone

Concessionaria

- Bollicine & Formaggi
- Icone di vino
- Gaja : io e il vino
- Cibo e sicurezza
- Regali di gusto
- Pesce di casa mia

Annunci Google

terreinmoto
azienda vinicola
siciliana prodotti di
altissima qualità
www.terreimotosrl.com/

**Stampa Etichette a
Colori**
Importatore Italia -
Primeria LX Ideali per
etichette vino/olio...
www.plustechnologies.it



Vuoi conoscere
i ristoranti

Sommaro

- L'EVENTO Dodici vini in passerella
- L'INTERVISTA "Naturale? Si digerisce meglio"
- L'APPUNTAMENTO Calabria, tutti in cantina
- L'APPUNTAMENTO/2 A spasso nel mondo del vino
- IL GLOSSARIO Il mondo del vino dalla A alla Z
- IL DIBATTITO "Il Marsala ignorato da tutti"
- LA PROVOCAZIONE Quel vino Doc per la Simmenthal
- COSA BEVO Profumi francesi
- L'AZIENDA Dal Sauvignon al Mamertino
- LA NOVITA' Hucknall e il nuovo vigneto
- LA PRESENTAZIONE Un collage di gusto e tradizione
- L'INIZIATIVA In bocca al pesce
- L'INIZIATIVA/2 La Carmen, che opera in cucina!
- IL PERSONAGGIO La nuova sfida di Vescera
- DIARIO GOLOSO Alla scoperta del Marocco
- L'ALLARME Pesca illecita? Patente a punti
- LA CURIOSITA' Lo chef dei piloti
- IL RICONOSCIMENTO Agrumi, nuove denominazioni

per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo
tel 0917302750
info@publisette.it



- IL CONCORSO Il miglior Pinot Nero