

Cosa hanno in comune il mandarino, lo zenzero e il caramello?

Il caffè, naturalmente! La varietà è il sale della vita e per questa stagione Nespresso arricchisce il Grand Cru Livanto di tre gusti inediti che proietteranno i sensi in una tempesta virtuale di esperienze aromatiche, dalle più vellutate alle più rinfrescanti che si possano immaginare.

Potremo assaporarli dai primi di dicembre, per un periodo di tempo limitato.

GUSTI INEDITI

Zenzero candito

L'eleganza dello zenzero incontra la rotondità del Grand Cru Livanto dando forma a una squisita armonia. Tra la pungente raffinatezza della spezia e il gusto vellutato del caffè, si crea un gioco di continui contrappunti che sorprenderanno e delizieranno il palato.

Mandarino

Il gusto fruttato del Grand Cru Mandarino rivela un'aromaticità seducente, un sorprendente tono acidulo e un carattere gradevolmente delicato che faranno apprezzare la vivacità del connubio con un Grand Cru naturalmente equilibrato come Livanto. Aromi contrastanti si fondono in un'affascinante oasi di freschezza.

Caramello

Una nota pastosa di caramello rivela l'aroma di caffè appena tostato caratteristico di Livanto. Il Grand Cru Caramello farà salpare per un piacevole viaggio aromatico, avvolgendoci con le dolci sfumature di un caffè davvero soave.



ZENZERO CANDITO

Questa radice di origine cinese dalla foggia insolita riscalda il corpo e l'anima come una spezia, una pietanza, un medicinale e un tonico.

Origini

Il nome zenzero deriva dal sanscrito "shringavera" che significa "a forma di corna di cervo". Si ritiene che la famiglia delle Zingiberaceae sia originaria della Cina e dell'India meridionale, dove la radice è conosciuta e utilizzata da oltre 5.000 anni. Arrivata in Europa attraverso la via delle spezie intorno al I secolo d.C. grazie ai mercanti arabi, ottenne immediato successo per il suo sapore e le sue proprietà medicinali. Nel IX secolo lo zenzero era già rinomato in Francia e in Germania e un centinaio di anni più tardi approdò anche in Inghilterra. Gli esploratori spagnoli, dopo la conquista, lo introdussero in Messico e nelle Indie occidentali e iniziarono a reimportarlo nel XVI secolo. Oggi è coltivato nelle fertili regioni tropicali dell'India, della Cina, dell'Asia sudorientale, dell'Africa, delle Indie occidentali e del Brasile. Lo zenzero giamaicano è noto per il suo aroma squisito, quello australiano per il gusto dolce e di limone. La varietà africana e asiatica presenta un sapore più pungente e i suoi estratti sono comunemente impiegati come aromatizzanti, per usi culinari e medicinali.

Botanica

Quella dello zenzero è una pianta perenne che cresce con relativa rapidità protendendosi da una radice nodosa e raggiungendo nell'arco di nove mesi anche un metro e mezzo di altezza. La raccolta delle radici viene effettuata dopo l'appassimento delle foglie. È una pianta che non richiede semina, dato che la sua propagazione avviene per talea radicale; questo spiega perché lo zenzero coltivato ai nostri giorni è abbastanza resistente da non temere le malattie delle piante o gli insetti anche in assenza di una protezione specifica.

Usi culinari

Lo zenzero è utilizzato candito o cristallizzato per preparare biscotti e torte. Essiccato e macinato, è ideale per insaporire il pan di zenzero e altri tipi di dolci. Grattugiato o tritato al momento, aggiunge una nota pungente a stir fry orientali, curry, zuppe, salse e ragù. Lo zenzero giovane, immerso in una miscela di aceto e zucchero o miele e olio di sesamo, si accompagna bene a sushi, sashimi e noodle. La preziosa radice dona il gusto principale a bevande analcoliche quali il Ginger Ale canadese e la Ginger Beer inglese. In diverse culture del mondo, lo zenzero è usato per aromatizzare il tè.





MANDARINO

Questo frutto familiare e amico offre un cuore morbido, una polpa succosa e la vivacità rinfrescante tipica degli agrumi. Particolare è il suo aroma e delicato il suo profumo, tanto gradito ai gourmet.

Origini

Il mandarino è un agrume originario dell'Asia sudorientale, del Giappone e, in particolar modo, della Cina, dove è conosciuto sin dal XII secolo. Il suo nome ricalca il termine usato dagli Europei per designare i massimi dignitari cinesi. In Occidente, il primo riferimento alla parola risale al 1773, ma è solo nel XIX secolo che il frutto fa la sua prima apparizione in Europa e nelle Americhe. Intorno al 1840, il console italiano negli Stati Uniti fa arrivare dalla Cina un arbusto di mandarino e lo interra nel giardino del consolato a New Orleans. Da qui la pianta si diffonde in Florida e in California. Nel 1876 viene introdotto negli USA il primo arbusto di Satsuma. Qualche decennio dopo, saranno importati e piantati sulla costa del Golfo vicino al Messico un milione di giovani alberi, seguiti da altre varietà trasportate dalla Cina e dall'India. Oggi il mandarino è coltivato principalmente in Spagna, Giappone, Cina, Brasile, Corea, Italia, Marocco e in altri paesi mediterranei.

Botanica

Questo piccolo albero da frutto spinoso, coltivato in Cina da oltre 2.000 anni, porta il nome scientifico di *Citrus reticulata*. Come l'arancio, il limone e il pompelmo, appartiene alla famiglia delle Rutaceae e come i suoi simili ha un debole per il

caldo e per il sole. I suoi fiori, dai caratteristici petali a forma di stella, emanano un aroma delicato. I frutti vengono raccolti a maturazione quando la buccia è ancora verde. Un mandarino, per essere buono, deve essere sodo, pesante, di colore acceso e avere la polpa integra.

Usi culinari

Il mandarino fresco ravviva le macedonie e dà carattere a gelatine, dolci e torte. Diviso in quattro parti e sciroppato, costituisce un ottimo complemento per gelati o fondute di cioccolato. Il succo si presta alla preparazione di bevande fresche, vinaigrette, salse, sorbetti e ghiaccioli. La sua buccia, grattugiata o finemente affettata, può essere utilizzata per guarnire insalate, pasticcini, flan e creme. Il frutto trova impiego anche nella preparazione di pietanze salate, come accompagnamento per petti d'anatra, arrostiti di maiale, salate di indivia, dadolate di salmone con finocchio a fette, puré di patate o piatti di pasta. I preziosi oli essenziali estratti dal mandarino possiedono virtù medicinali. Ne basta qualche goccia per conferire un gusto meraviglioso a torte, gelati e altri dolci. In Cina esiste persino un vino a base di mandarino, rinomato tanto per il gusto quanto per le proprietà corroboranti.



CARAMELLO

La magica trasformazione che avviene quando lo zucchero incontra il calore dà origine a un elisir bruno-dorato irresistibilmente allettante.

Origini

L'origine della parola "caramello" è nel latino "cannamella", che significa canna da zucchero. Gli studi confermano che la coltivazione della canna da zucchero, diffusasi inizialmente nella zona del Pacifico del Sud e nella valle dell'Indo dell'attuale Pakistan, risale a migliaia di anni fa. Furono gli indiani a scoprire per primi come trasformare il succo di canna da zucchero in cristalli per facilitarne il trasporto, ma è agli Arabi che va riconosciuto il merito di aver affinato le tecniche facendo della trasformazione della canna da zucchero una importante attività. Al ritorno dalle battaglie i crociati portarono il "sale dolce" in Europa, che qui veniva trattato alla stregua di una medicina e di un bene di lusso, mentre con la colonizzazione la canna da zucchero attecchì nell'America Latina e nei Caraibi. I primi riferimenti al caramello risalgono all'800 a.C., a quando, cioè, i confettieri arabi scoprirono gli impieghi di una sostanza collosa e fragrante di color bruno scuro che chiamarono "kurat al milh", ossia "sfera di sale dolce".

Chimica

Il caramello, in breve, è un liquido dolce di colore bruno-dorato ottenuto dalla fusione dello zucchero. Il processo di caramellizzazione consiste nella reazione di pirolisi, o reazione

al calore, di uno o più tipi di zucchero: in questa operazione le molecole prima si scindono e poi si riaggregano a formare nuovi composti, sviluppando al contempo un colore, un sapore e un aroma inconfondibili. Il caramello aromatico utilizzato in cucina viene prodotto scaldando lentamente lo zucchero alimentare a una temperatura compresa tra i 150° e i 160°C. Un processo simile è alla base della preparazione delle caramelle sia dure che morbide, che vengono confezionate scaldando lo zucchero o lo sciroppo di zucchero con latte o panna, burro, vaniglia e altri aromi, in modo da ottenere consistenze, forme e gusti diversi.

Usi culinari

Come articolo di confetteria e pasticceria, si presenta in tante diverse configurazioni: duro come una caramella, morbido come un toffee, solo o in compagnia di torroni o cioccolatini. Filato, solidificato o liquefatto sottoforma di sciroppo, è utilizzato per guarnire crêpe, creme pasticcere, e altri dessert. Nei fudge, nelle salse, ma anche nei piatti a base di carne, figura spesso come componente aromatica o colorante. Il caramello si può assaporare anche spalmato sul pane o sui dolci. Se ne trova traccia persino in alcuni liquori ed è delizioso come rivestimento per mele e popcorn.