D

la Repubblica

Saoirse Ronan, attrice irlandese

Ragazza prodigio

SPECIALE D FOOD

La felicità comincia a colazione

Chef d'Africa

Professioni in cucina (a parte il cuoco)

Che cosa mangiano i soldati

Viaggiare per il gusto

Musica per gli ospiti

ANNO 22° N.1069 - 9 DICEMBRE 2017 SETTIMANALE, SUPPLEMENTO AL NUMERO ODIERNO - DA VENDERSI ESCLUSIVAMENTE CON IL QUOTIDIANO "LA REPUBBLICA" - SPED. ABB. POST. ART. 1, LEGGE 46/04 DEL 27/02/2004-ROMA

I vagabondi del gusto

IL FORMAGGIO DI CAPRA DEI FIORDI NORVEGESI. IL CIOCCOLATO DEL DELTA DEL MEKONG. LA CANNELLA DI CEBU, FILIPPINE, LE PATATINE FRITTE OLANDESI E LA BIRRA AFRODISIACA DI MONTREAL. PER GUSTARLI SUL POSTO, C'È CHI ATTRAVERSA CONTINENTI. SECONDO IL *FOOD TRAVEL MONITOR*, INFATTI, IL 49% DEI TURISTI INTERNAZIONALI PROGRAMMA LE VACANZE IN BASE ALLE PRELIBATEZZE CHE SOGNA D'ASSAGGIARE **di Luisa Taliento**

IL FORMAGGIO

Il Zimbro, Portogallo

È prodotto con latte di pecora e caglio estratto dal fiore di cardo selvatico, che contiene gli enzimi adatti per regalargli una consistenza morbida, da budino. Alla Varanda da Estrela di Covilhã, porta d'ingresso alla Serra de Estrela (*varandadaestrela.pt*) e casa di pastori ora ristorante gastronomico tradizionale, con qualche camera in stile rurale.

Il Gorgonzola, Italia

2 ori all'International Cheese Awards, "l'olimpiade" a cui hanno partecipato 5.000 formaggi e latticini di 27 paesi, svoltasi a Nantwich, Inghilterra: il gorgonzola dolce Dop e il gorgonzola piccante Dop del caseificio Arrigoni di Pagazzano (che ha vinto anche l'argento per il taleggio Dop), prodotti da mucche della Val Taleggio, Bergamo (*arrigonivaltaleggio.it*). Si pernotta nel Castello della Botta, ora hotel di charme nel Parco delle Orobie (*castellodellabotta.it*).

Il Manchester Vermont, Stati Uniti

Nella Consider Bardwell Farm, a West Pawlet, fanno bella mostra tome stagionate di Manchester Vermont (*considerbardwellfarm.com*). Al taglio ha una pasta bianca, grazie al latte delle capre che vivono brade nelle Green Mountains. E ha vinto il premio dell'American Cheese Society. Il Vermont agricolo lo si gusta al The Amee Farm Lodge (*ameefarm.com*), in pieno idillio New England.

Il Gjetost, Norvegia

I casari di Undredal, villaggio sul fiordo più profondo della Norvegia, lo producono come 500 anni fa (*undredalsost.no*). Preparato con latte di capra, è un parallelepipedo di pasta marrone, colore che gli deriva dalla caramellizzazione del lattosio durante la cottura. La zona è a circa mezza giornata di viaggio da Bergen: sosta al Det Hanseatiske Hotel (*dethanseatiskehotel.no*).

L'ACETO

L'Asperum, Italia

2.300 botticelle fatte a mano, di gelso, frassino, robinia, ginepro. E tessuti di lino per proteggerne le bocche, fare respirare la salsa, favorire lo scambio d'ossigeno con l'esterno. Segreti dell'Asperum, balsamico di uve Refosco e Friulano, vanto di Midolini (*midolini.com*), azienda dei colli del Friuli. Si dorme al Castello di Buttrio (*castellodibuttrio.it*).

Il Gegenbauer, Austria

Colore rosato e sapore ideale per crostacei, tartare, macedonie. È l'aceto alla melagrana dell'azienda Gegenbauer (*gegenbauer.at*) che a Vienna, in cantine a volta, ne realizza anche di altri tipi, usando frutta e ortaggi per creare condimenti vivaci e insoliti. Ospitalità nel quartiere bohémien di Naschmarkt, in un palazzo del 1902, dove c'è il rinnovato Hotel Beethoven (*hotel-beethoven.at*).

Foto di Jan Von Holleben/Trunk Archive

Il Balsamico tradizionale, Italia
322,375 punti. Li ha ottenuti Laura Montalegni, di Vignola (Modena) regina del 51° Palio di San Giovanni di Spilamberto, storica competizione organizzata dalla Consorteria e riservata ai balsamici tradizionali degli antichi domini estensi (*museodelbalsamicotradizionale.org*). Belle stanze e cucina genuina al Baccelliere, eco-agriturismo sulla Strada dei Vini e Sapori (*ecobnb.it*).

Il Kurozu, Giappone
Aceto nero che non ha nulla a che fare con il vino: a base di riso integrale, fermento *koji* e acqua pura, invecchia 10 anni in giare di ceramica. Lo produce la Sakamoto Kurozu (*kurozu.co.jp*) davanti alla baia di Kinko a Kagoshima, sotto il vulcano Sakurajima. Si degusta nel loro ristorante: menu dedicato e drink di aceto nero e frutta. Bagni termali e futon stile zen alla Sakura Sakura Spa (*sakura-sakura.jp*).

LA BRIOCHE

Il Cornetto, Italia
Si differenzia dalla brioche francese perché più gustoso, ha un po' più di zucchero, tuorli d'uovo, burro anche nell'impasto. Si accompagna tradizionalmente al cappuccino. I migliori, semplici e profumati, sono quelli di Marco Rinella di Cristalli di Zucchero, a Roma (*cristallidizucchero.it*). Un indirizzo iconico quello del Luxury on the River, con vista sul Tevere (*luxuryontheriver.com/it-it*).

Il Chimney Cake, Romania
Una specialità: dolcetti a forma di spirale di pasta lievitata, con crosta caramellata e profumo di cannella. Si sfornano nel centro storico di Sibiu, una delle più belle città della Transilvania, tanto da essere stata nominata nel 2007 Capitale europea della cultura. Poche camere e tanto charme al The Council (*thecouncil.ro*).

Il Kolompeh, Iran
Nel bazaar di Kerman, città carovaniera nel deserto Dasht-e Lut, vengono tessuti i più bei tappeti iraniani, ma anche preparati i più buoni Kolompeh del Paese. Con datteri di Kerman, noci persiane, cardamomo, sesamo. Le migliori guide della città? I fratelli Akhavan, proprietari dell'Akhavan Hotel Kerman (*galahotels.com*).

Il Kanelsnegle, Danimarca
Girelle alla cannella ricoperte da una glassa. A Copenaghen tutti amano quelle di Skt Peders Bageri, che ne propone diverse versioni. Quella del mercoledì, onsdag snegle, ha un impasto più morbido ed è più grande, 13 cm di lunghezza e 4 di altezza, spolverata con granella di zucchero. Apre a novembre il Sanders, albergo a due passi dal Royal Danish Theatre, con suite disegnate dal ballerino Alexander Kølpin (*hotelsanders.com*).

Il Brownie, Stati Uniti
Un motivo in più per visitare l'emergente quartiere Red Hook di New York, a sud di Brooklyn, a suo tempo location di *Fronte del porto*. Si chiama Baked (*bakednyc.com*), e

Il Chimney Cake (kürtőskalács) della Romania.

Foto di Getty Images/iStockphoto