

# I 10 cibi più costosi del mondo

Rari, difficili da trovare, oppure perché crescono o vengono prodotti in particolari zone del mondo e per questo **più ricercati e costosi**. Alcuni cibi si gustano letteralmente “a peso d’oro”. Ma vi siete chiesti quali sono i **cibi più costosi del mondo**? Di seguito vi presentiamo una **TOP 10**. Naturalmente, non può mancare una delizia italiana.

## 1. Tartufo bianco d’Alba

È una delle delizie italiane “proibite” e ambite sulle tavole di tutto il mondo. Il **Tartufo Bianco d’Alba** è raro e costoso non solo per il suo gusto inconfondibile, dalle note piccanti e aromatiche, ma anche perché è impossibile da coltivare. Ha un aspetto liscio e chiaro, quasi latteo, con una polpa gialla con striature. Venduto nelle aste a peso d’oro, la sua quotazione è salita alle stelle dopo che un imprenditore di Hong Kong si è aggiudicato un tartufo di Alba di **1,5 kg a più di 160 mila dollari**.



## 2. Miele Elvish

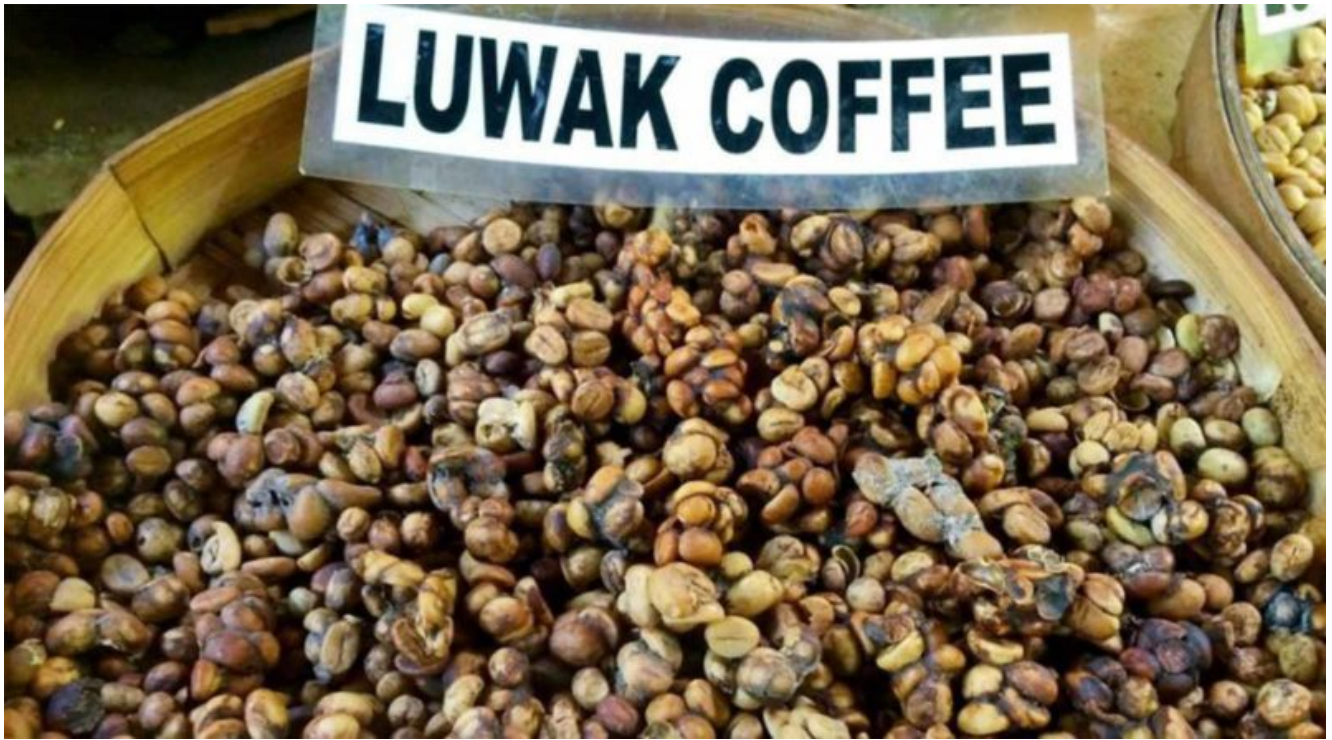
È il miele più costoso al mondo. E dalla sua incredibile storia si capisce subito il perché. Era il 2009 quando alcuni apicoltori della valle di **Saricayir**, nel nord est della **Turchia**, notarono uno strano via vai di api in una grotta. Qui, a 1800 metri di profondità trovarono ben 18 chili di questo miele unico al mondo e iniziarono a lavorarlo. La profondità e i minerali presenti nella grotta gli conferiscono un gusto particolare. Il primo kg è stato venduto a **45 mila euro**. Oggi, invece, il prezzo è calato a **cinquemila euro al chilo**. Si trova in confezioni da 250 grammi.



Il prezioso Miele Elvish, si produce nelle grotte nel Nord Est della Turchia

### 3. Caffè Kopi Luwak

Viene dall'Indonesia ed è il caffè più pregiato del mondo, anche se la sua origine non è delle più edificanti. Il Kopi Luwak si ricava infatti dalle bacche parzialmente digerite e poi...espulse dall'intestino dallo **zibetto delle palme**. Naturalmente, prima di venire messo in commercio, viene ripulito. Il suo prezzo varia da **650 a 2500 euro al chilo**. La versione più cara è quella vietnamita. Negli ultimi anni gli animalisti sono insorti per come gli zibetti vengono catturati e rinchiusi in gabbie per la produzione del prezioso caffè.



Il pregiato caffè Kopi Luwak si ottiene dalle bacche digerite dello zibetto

## 4. Formaggio Pule

Si vende per circa 1300 euro al chilo ed è in **formaggio più caro e introvabile del mondo**. Viene prodotto nella zona della Serbia e del Montenegro e il suo prezzo esorbitante è fatto dal tempo e dalle materie prime utilizzate per la sua produzione. Per produrne un solo chilo occorrono infatti ben **25 litri di latte d'asina** dei Balcani.



## 5. Caviale Almas

Il caviale è sempre stato simbolo di cibo raro e costoso, ma ce n'è uno in particolare che viene considerato il più caro del mondo. È il **caviale Almas**, una varietà di caviale Beluga prodotto dallo storione centenario albino. Dal tipico colore bianco, viene prodotto in Iran e venduta in Europa esclusivamente da *The Caviar House & Prunier* con sede a Piccadilly Circus, a Londra. Si trova in una **confezione in oro 24 carati a 22.500 euro al chilo**. Meno costoso il caviale Beluga proveniente dal Mar Nero e dal Mar Caspio, venduto a "solo", 7000 euro al chilo.



Il prezioso Caviale Almas si vende in una confezione d'oro

## 6. Melone Yubari King

Il melone più costoso del mondo, con cifre che possono arrivare anche a **20 mila euro**, è lo Yubari King, che si coltiva nella piccola **città di Yubari**, da cui prende il nome, sull'isola di **Hokkaido**, in **Giappone**. Ogni anno ne vengono coltivati solo pochissimi esemplari che vengono letteralmente "coccolati", massaggiati e lavati più volte al giorno. I primi vengono poi venduti all'asta, dove raggiungono prezzi record. In Giappone vengono annoverati tra i doni di lusso.



I meloni Yobari King, si vendono a coppie e a peso d'oro

## 7. Nidi di rondine

Sono una specialità della cucina cinese e probabilmente in Italia non ci sogneremo mai di mangiarli! I nidi più pregiati sono quelli costruiti dalle **salangane**, e vengono costruiti sulle pareti più nascoste e inaccessibili di grotte e anfratti, utilizzando la particolare saliva di questi uccelli. Per costruirne uno occorrono circa 30 giorni. Tutte queste caratteristiche fanno lievitare il loro prezzo, che può arrivare anche a **7200 euro al chilo**.



I nidi di rondine, una prelibatezza della cucina asiatica

## 8. Zafferano

Tra i cibi più costosi del mondo c'è anche lo zafferano, che siamo abituati a trovare anche sulle nostre tavole in uno dei piatti più famosi d'Italia, il risotto alla milanese. Si ricava dallo stigma del *Crocus sativus*, ma a renderlo particolarmente costoso, si va da **700 a 8000 euro al chilo**, è la sua lavorazione. Per ottenere un solo kg, infatti, servono ben 150 mila fiori e circa 40 ore di lavoro. Lo zafferano più pregiato è quello **iraniano**, dal colore rosso intenso, il cui costo oscilla da **15 a 40 euro al grammo**. Una curiosità: all'epoca della colonizzazione spagnola nei Caraibi, il prezzo dello zafferano era uguale a quello dell'oro.





Raccolta di fiori di zafferano in Iran

## 9. Angurie Densuke

Le angurie **più costose del mondo** arrivano ancora una volta dal **Giappone**. Crescono infatti solo a nord dell'**Isola di Hokkaido** e sono caratterizzate dal tipico colore **nero**. Difficili da coltivare, sono famose e apprezzate per la loro dolcezza, sempre equilibrata e mai eccessiva. Come per i meloni, anche le Densuke sono spesso protagoniste delle aste, dove si è raggiunta la cifra record di **580 euro al chilo**. Per una sola anguria un imprenditore è arrivato invece a spendere ben 5500 euro.



Le angurie nere Densuke, arrivano dal Giappone

## 10. Funghi Matsutake

Questi rari e costosi funghi appartengono alla stessa **famiglia dei porcini** ma sono molto più rari e crescono solo in alcune zone del mondo, tra cui Giappone, Cina, Corea, Stati Uniti, Canada, Finlandia e Svezia. La varietà più rara è tuttavia la **“pino rosso”** che cresce nei boschi del **Giappone** solo in alcuni periodi dell’anno. A causa di un insetto che se ne ciba, questo fungo è diventato ancora più raro e il suo prezzo è ulteriormente lievitato: può arrivare infatti a 2000 euro al chilo.



I funghi matsutake appartengono alla famiglia dei porcini, ma sono molto più rari e costosi

Vi abbiamo presentato i 10 cibi più costosi del mondo. Ma che cosa succederebbe se diventassero ingredienti di **piatti di lusso**, a loro volta abbinati ad altri ingredienti altrettanto costosi? Ve lo racconteremo nella prossima puntata.