Luxury food: dal Caviale allo Spumante d’oro

I produttori di Luxury Food devono spesso attendere parecchio prima di poter finalmente produrre le proprie esclusive prelibatezze. Un lusso basato non tanto sul grande marchio, quanto sulla ricerca dell’agricoltore-artigiano appassionato che lavora fuori dai circuiti consueti, innovando o ritrovando tradizioni perdute.

Sotto Natale questo mercato trova sempre grande spazio, che gli consente di acquisire un sempre maggior numero di nuovi clienti, che spesso diventano affezionati. Infatti – come spiega Ettore Prandini, presidente di Coldiretti Lombardia – “Il luxury food non è solo un prodotto di Natale e delle feste ma sta diventando una modalità di consumo per tutto l’anno in Lombardia come all’estero”.

La Rocchetta di Villongo, nella Bergamasca, produce da quattro anni un particolarissimo vino. Si tratta di uno spumante metodo classico al quale viene aggiunta della polvere d’oro prodotta in Toscana. “L’idea – racconta il titolare Alberto Faverzani – ce l’ha data un amico russo, ora esportiamo in tutto il mondo, e da quest’anno abbiniamo lo spumante a dolcetti della pasticceria milanese Sant Ambroeus, o di Maxim’s di Paris”. Il prezzo è di circa 90 euro a bottiglia, 150 per la confezione con i dolci.

A qualche chilometro di distanza, a Carobbio, troviamo la ***Tenuta degli Angeli***. L'idea vincente è quella di produrre una salsa agrodolce e un vino, che ha vinto la medaglia d'oro a Vinitaly 2014, con etichette o bottiglie tempestate di Swarovski.

A Puegnago del Garda, nell'***azienda agricola Comincioli***, viene prodotto un prezioso olio ricavato da olive snocciolate una ad una. L'olio viene poi imbottigliato in confezioni da 100 millilitri, al prezzo di 8 euro.

L'***azienda agricola 2M*** di Cilavegna, nel Pavese, propone un particolare prodotto di antica tradizione: il paté di fegato

di lumache. Un prodotto dalla lavorazione molto elaborata la cui ricetta resta comprensibilmente segreta. Costo: 10 euro 80 grammi.

Per chi ha gusti meno sofisticati, ma comunque ama sperimentare, da provare il salame allo zafferano prodotto dai ***Mastri Speziali*** di Usmate. Oppure gustare il manzo Kobe giapponese, allevato dal professor Fausto Cremonesi nel suo castello con ***azienda agricola di Sulbiate***.

A Pandino, nel Cremonese, si produce invece il caviale degli zar. Il prezzo esorbitante di 800 euro all'etto è giustificato dalla complessità e onerosità di questa produzione. Esemplari rari e attese di almeno dodici anni per gustare questa esclusiva prelibatezza. Matteo Giovannini, titolare della ***Adamas Caviar*** sostiene che: "Il luxury food non è caro, è prezioso. E' il gusto di scoprire e apprezzare la fatica, la passione, i costi che servono per arrivare a cibi unici". Ed è questa forse l'essenza del luxury food.

ADAMAS
EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR