

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 Deisuke 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

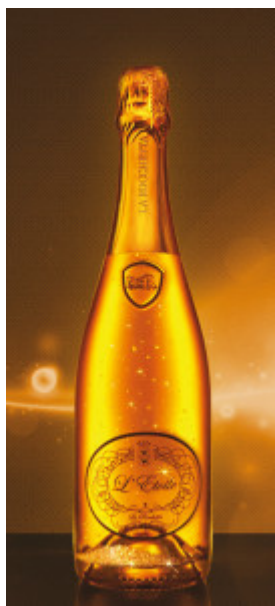
Vi abbiamo presentato i 10 cibi più costosi del mondo. Ma che cosa succederebbe se diventassero ingredienti di **piatti di lusso**, a loro volta abbinati ad altri ingredienti altrettanto costosi? Ve lo racconteremo nella prossima puntata.

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 pat  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 Speciali** 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.

