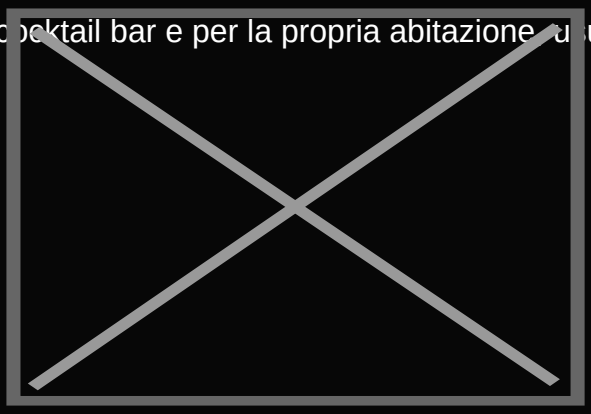
Acqua Valverde, si conclude la terza settimana di "Valverde People"

tagliolini-di-albume-fonduta-di-parmigiano-e-tartufo-nero-chef-terry-giacomello-14f21438

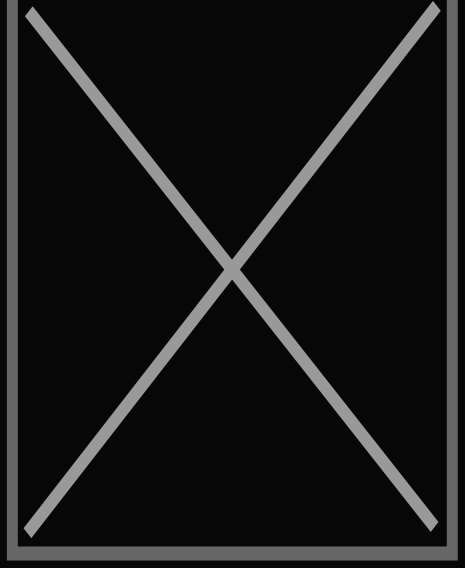
Volge al termine la terza tappa del progetto **Valverde People**, nato dal desiderio di chef affermati di cucinare insieme, in una cucina essenziale, piatti appetitosi con **Acqua Valverde** come ingrediente stesso, di cui apprezzano il prestigio e la qualità, scegliendola come acqua per il proprio ristorante o cocktail bar e per la propria abitazione, usufruendo del comodo servizio di consegna a domicilio.



Acqua Valverde si è unita a grandissimi nomi della ristorazione italiana per (ri)scoprire il piacere di cucinare piatti dagli ingredienti semplici e gustosissimi ai propri famigliari e amici, soddisfacendo il desiderio di chi non sa rinunciare all’alta qualità e allo stile anche a casa e per chi si diletta ai fornelli prendendo anche spunto dalle ricette degli chef stellati più acclamati.

Valverde - si legge in una nota dell'azienda - è perfetta sia come ingrediente di una ricetta o di un cocktail che in abbinamento a qualsiasi piatto, dai grandi classici ai più sofisticati e innovativi, grazie all’equilibrio di tutti gli oligoelementi che la rendono un’acqua leggera al palato e dal sapore delicato.

Ogni settimana sarà possibile visualizzare sui canali Facebook e Instagram di Valverde il video delle ricette degli chef e dei cocktail in abbinamento ai piatti creati da **Carlo Simbula**, head bartender del famoso cocktail bar milanese **The Spirit Milano**.



SPAGHETTONI TIEPIDI, TROTA FARIO, LIMONE E AGLIO ORSINO

CHEF ALESSANDRO BELLINGERI

Per un ottimo primo piatto a base di pesce, chef Alessandro Bellingeri dell’Osteria Acquarol, alle porte di Bolzano, sceglie la versione frizzante di Valverde per preparare Spaghettoni tiepidi, trota fario, limone e aglio orsino, piatto che rispecchia il suo amore per le sperimentazioni con un oculato utilizzo dei fermentati.

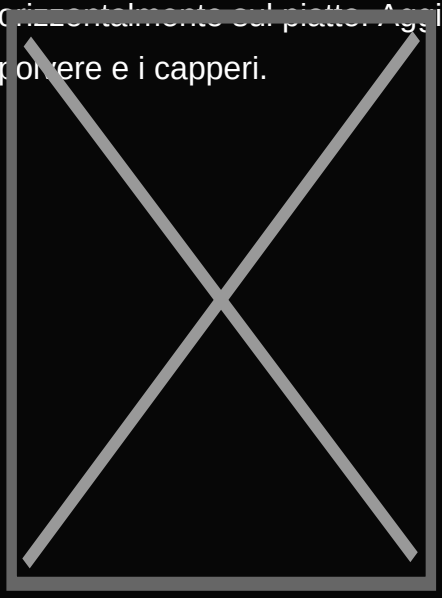
Ricetta per 4 persone

Ingredienti:
1 ?letto di trota fario marinata
100gr di olio all’aglio orsino
Due cucchiai di succo di limone
Mezzo bicchiere circa di Acqua frizzante Valverde
100gr circa di olio extra vergine di oliva estratto a freddo
30gr di limone lattofermentato
4 cubetti di ghiaccio
Sale q.b.

Ingredienti di ?nitura:
320gr di spaghettoni
Un cucchiaio di limone candito a cubetti
4 cucchiai di uova di trota

una grattugiata di buccia di limone
4 cucchiai di trota marinata tagliata a cubetti
Foglie di aglio orsino
Capperi di aglio orsino
Polvere di aglio orsino

Procedimento:
Tagliare la trota fario a cubetti e metterla nel bicchiere di un frullatore. Aggiungere i cubetti di ghiaccio, l’olio all’aglio orsino, il succo di limone, il limone lattofermentato e l’acqua frizzante Valverde. Frullare velocemente e aggiungere l’olio evo a ?lo per fare un’emulsione. Nel frattempo, cuocere gli spaghettoni al giusto punto di cottura, scolarli e versarli infine in una bowl. Aggiungere la salsa e gli altri ingredienti di ?nitura. Mescolare bene il tutto, fare un nido con gli spaghettoni e posizionarlo orizzontalmente sul piatto. Aggiungere nuovamente la salsa e terminare con le foglie di orsino, la polvere e i capperi.



Carlo Simbula abbina al piatto di Chef Bellingeri un **Collins al pomodoro**, utilizzando come ingrediente l’Acqua Valverde Naturale.

Ingredienti:
20 ml di sciroppo di basilico
25 ml di succo fresco di limone
50 ml di Vodka
150 ml di soda al pomodoro
200 ml di Acqua Naturale Valverde
300 g pomodori ramati

Zucchero qb
10 foglie di basilico
sale e pepe qb

Procedimento:
Sciroppo di basilico: mettere 100 ml di Acqua naturale Valverde in un pentolino e portare a bollore, dopodiché pareggiare con zucchero granulato, aggiungere le foglie di basilico e frullare col minipimer, filtrare accuratamente e mettere da parte.
Soda al pomodoro: frullare 300 g di pomodori ramati, aggiungere anche 100 ml di Acqua naturale Valverde, condire con un pizzico di sale e pepe. Filtrare la parte solida, ottenendo quindi circa 150 ml di acqua di pomodoro condita, aggiungere poi 10 g di zucchero e sciogliere accuratamente. Gasare infine con un soda stream per dare una leggera gasatura.

Preparazione:
Mettere all'interno di un highball 20 ml di sciroppo di basilico, 25 ml di succo di limone, 50 ml di Vodka, colmare il bicchiere con ghiaccio ed infine aggiungere la soda, circa 150 ml. Guarnire infine con una foglia di basilico.



TAGLIOLINI DI ALBUME, FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO
CHEF TERRY GIACOMELLO

Dalla cucina stellata del ristorante di Parma L'Inkiostro, guidata dallo chef Terry Giacomello, conosciuto per la sua cucina innovativa che fonde alla perfezione creatività e sapori, sarà possibile replicare dei profumatissimi Tagliolini di albume, fonduta di Parmigiano e tartufo nero preparati con Acqua Naturale Valverde.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

PER IL TAGLIOLINO:

550 g di albume

750 g di Acqua naturale Valverde

53 g di Elastic Sosa (agente gelificante)

PER LA FONDUTA DI PARMIGIANO:

1000 g di latte

400 g di Parmigiano

25 g di Maizena (amido di mais)

GUARNIZIONI:

Perlage di tartufo nero

3 foglie di timo foglie

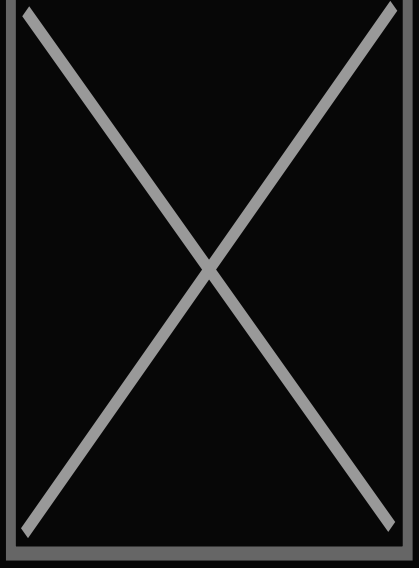
5 g di tuorlo d’uovo pastorizzato

Sale Maldon

Procedimento:

Frullare nel Thermomix (robot da cucina) acqua Valverde ed elastic portando il composto a 100 gradi.
Cuocere a parte l’albume a vapore sottovuoto per 11 minuti.
Aggiungere l’albume nel Thermomix e frullare a massima velocita per qualche secondo. Riportare la velocità a metà della potenza (affinché il composto si mescoli senza montare) e portare a 100°C.
Nel frattempo, scaldare 5 teglie basse di acciaio nel forno a vapore. Colare il composto nelle teglie e stenderlo agitandole velocemente e assicurandosi che lo spessore sia 1-2mm, far raffreddare in frigorifero per almeno 30 minuti.
Passare un velo di olio di semi sopra il composto raffreddato, tagliare il composto in rettangoli, arrotolarli e tagliarli come tagliolini.
Arrotolare nella pinza 9 tagliolini circa (che corrisponde ad 1 porzione) e guarnire.

Per la fonduta, portare il latte e la maizena nel Thermomix a 100 gradi, aggiungere il parmigiano, frullare per 10 secondi alla massima potenza e infine filtrare. Al momento del servizio riscaldare la fonduta.

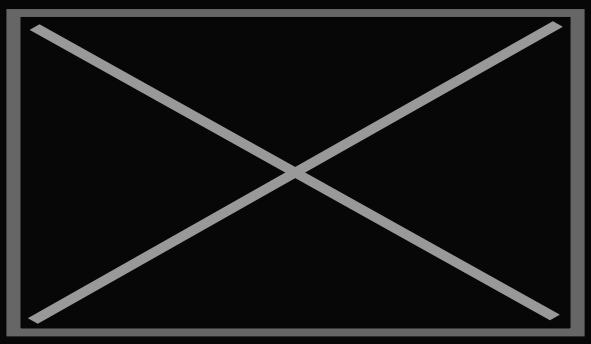


Il cocktail che si abbina perfettamente ai Tagliolini di albume, Fonduta di parmigiano e Tartufo nero di Chef Giacomello, preparato con i gusti naturale e frizzante di Acqua Valverde, è il **Rum sour**.

Ingredienti:
200 ml Acqua naturale Valverde
20 ml di sciroppo di anice
25 ml di succo fresco di limone
50 ml di rum scuro
15 ml di albume
10 g anice
zucchero qb

Procedimento:
Sciroppo di anice: mettere 200 ml di Acqua naturale Valverde in un pentolino e portare a bollore, dopodiché aggiungere 10g di semi di anice, lasciare in infusione per 10 minuti, filtrare e pareggiare con lo zucchero (es. 190 ml di acqua, aggiungere 190g di zucchero)

Preparazione:
Mettere tutti gli ingredienti all'interno di uno shaker (20 ml sciroppo di anice, 15 ml albume, 25ml succo di limone e 50 ml di rum scuro) quindi fare una prima shakerata a secco senza il ghiaccio per far sì che l'albume si monti leggermente, poi colmare con ghiaccio e shakerare per 15/20 secondi. Filtrare all'interno di una coppetta cocktail.



L’ORTO E IL RISO

GIOVANNI RICCIARDELLA

Sempre utilizzando Acqua Valverde come ingrediente, sarà possibile replicare il piatto “L’orto e il riso”, seguendo i consigli di Giovanni Ricciardella, chef di Cascina Vittoria di Rognano in provincia di Pavia, dove la tradizione non è limite ma punto di partenza per osare giochi di consistenze e di sapori che sorprendono piacevolmente, nella forma e nel gusto.

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:
240 gr di riso Carnaroli pavese
2 l di Acqua naturale Valverde
1 l di Acqua frizzante Valverde
100 gr di grana padano
25 gr di burro
25 gr di olio evo
sale fino qb
pepe nero qb
200 g di verdure miste di stagione (asparagi, fave, bietoline, prezzemolo)

Procedimento:
Lavare e pulire le verdure, tagliare accuratamente gli asparagi, dandogli una forma regolare.
Sbollentare le verdure per pochi secondi in Acqua frizzante Valverde e successivamente raffreddarle in acqua e ghiaccio. Stenderle infine su carta da cucina ad asciugare.
Cuocere il prezzemolo in Acqua frizzante Valverde portata ad ebollizione per pochi secondi, scolare poi in una bowl con acqua e ghiaccio. Frullare il prezzemolo con olio evo e qualche goccia di acqua di cottura, così da ottenere una salsa cremosa; aggiungere un pizzico di sale fino e inserire in un biberon da cucina.
Insaporire le verdure mettendole in una bacinella con sale, olio, pepe e un goccio di aceto bianco.

In una pentola portare a ebollizione 2 litri di Acqua Valverde naturale
In un’altra casseruola ben calda, tostare il riso a secco, senza soffritto. Bagnare con Acqua naturale Valverde bollente poco per volta e portare a cottura il riso.
Infine, a fuoco spento, mantecare con Grana Padano, burro, olio, sale e pepe. Impiattare il risotto, disponendo le verdure a piacere e guarnendo con qualche goccia di salsa al prezzemolo.



Sarà il **Green Collins**, drink preparato dal talentuoso bartender Carlo Simbula, il cocktail che permetterà di gustare al meglio il piatto L’Orto e il Riso dello chef Giovanni Ricciardella.

Ingredienti:
20 ml di sciroppo di acqua di riso e piselli
20 ml di succo fresco di limone
50 ml di memento alcool free
100 ml di Acqua Valverde frizzante
250 ml di Acqua Valverde naturale
25 g di piselli freschi
1 bacca di ginepro
zucchero semolato bianco qb
sale qb
pepe qb

Procedimento:
Sciroppo Acqua di riso : Prendere un barattolo di vetro col tappo a vite, mettere 250 ml di Acqua Valverde naturale, 50g di Riso Carnaroli e 25g di piselli freschi, sale e pepe qb. Chiudere bene.

Prendere una casseruola capiente e metterci dentro il barattolo, dopodiché riempiere la casseruola di acqua fino al livello dell’acqua all’interno del barattolo. Far cuocere, dal momento del primo bollore, far passare il tempo necessario indicato per la cottura del riso.
Filtrare il contenuto e aggiungere zucchero 1:1, lasciar freddare.

Preparazione:
Mettere all’interno di un bicchiere Highball 20 ml di sciroppo di acqua di riso, 20 ml di succo di limone fresco, 50 ml di Memento. Colmare di ghiaccio il bicchiere ed aggiungere 100 ml di Acqua Valverde frizzante.