Valverde People: incontri tra l'acqua Valverde e gli intenditori del gusto

valverde-people-c731739b

Per chi non sa rinunciare all’alta qualità e allo stile anche a casa, soprattutto in questi giorni di pausa forzata ma necessaria, e per chi si diletta ai fornelli prendendo anche spunto dalle ricette degli chef stellati più acclamati, acqua Valverde si unisce a grandissimi nomi della ristorazione italiana per (ri)scoprire il piacere di cucinare piatti dagli ingredienti semplici e gustosissimi lanciando il progetto “VALVERDE PEOPLE”, incontri tra un'acqua unica e intenditori del gusto. Valverde 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. Acqua Valverde è da sempre conosciuta per le sue caratteristiche uniche e per essere servita sulle tavole dei migliori ristoranti, cocktail bar e luxury hotel in Italia e nel mondo. Inoltre, Valverde dedica da sempre ai propri clienti una speciale attenzione, disponendo di un esclusivo servizio a domicilio, grazie al sistema di vetro a rendere, 100% sostenibile.

Il progetto VALVERDE PEOPLE si nutre della voglia e dell’entusiasmo da parte di rinomati chef e bartender di insegnare a preparare, in una cucina essenziale, cocktail sfiziosi e piatti appetitosi con Acqua Valverde come ingrediente stesso, di cui ne 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. 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 Spirits Milano. Dalla cucina stellata del ristorante milanese Felix Lo Basso, guidata dallo chef FELICE LO BASSO, conosciuto per il suo stile raffinato sempre in gioco tra creatività e ricerca, sarà possibile replicare un profumato e sorprendente piatto d’ispirazione primaverile, preparato con Acqua Naturale Valverde.

FIORE DI ZUCCA FARCITO CON RICOTTA DI PECORA, ASPIC AL BRODO DI ZUCCHINE E FIORI DI PRIMAVERA

* CHEF FELICE LO BASSO *

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

4 fiori di zucca
120 gr di ricotta di pecora
4 zucchine
600 gr di acqua Valverde Naturale
2 scalogno
10 gr di colla di pesce
Sale e pepe q.b.
2 gambo di sedano
4 gr di ginger
Fiori eduli q.b.

Procedimento

Lavare le zucchine e utilizzare solo la parte verde, che andrà tagliata a cubetti e messa da parte; la restante parte servirà invece per preparare un brodo in acqua naturale Valverde, a cui andrà aggiunto anche il gambo di sedano, lo scalogno e il ginger. Far bollire il tutto per circa 10 minuti, lasciare poi in infusione per circa 20 minuti. Successivamente filtrate il brodo e aggiunger la colla di pesce. Prendere degli stampi savarin e all’interno posizionare le zucchine a cubetti e i fiori eduli. Versare poi il brodo all’interno degli stampi e lasciare raffreddare il tutto in frigorifero per 1 ora. Infine, dopo aver riempito i fiori di zucca con la ricotta di pecora utilizzando un sac à poche, far cuocere a vapore utilizzando anche l’apice delle zucchine.

Carlo Simbula abbina al piatto di Chef LoBasso un twist on classic del re indiscusso degli aperitivi, l'Americano, utilizzando come ingrediente l’Acqua Valverde Frizzante.

Ingredienti

30 ml di Bitter
30 ml di Vermouth rosso
1 lattina di birra Golden
Zucchero di canna grezzo q.b.
Pepe nero in granelli
1 foglia di alloro
1 arancio

50 ml Acqua Valverde Frizzante

Procedimento
Versare in un bicchiere tumbler basso: 30 ml di Vermouth Rosso, 30 ml di Bitter e 10 ml di riduzione di birra speziata; aggiungere il ghiaccio e l'acqua Valverde Frizzante. Guarnire con una fetta d'arancia.

Preparazione birra speziata: versare una lattina di birra golden in un pentolino, aggiungere qualche granello di pepe nero e una foglia di alloro spezzata in due. Porre il pentolino sul fuoco e lasciare andare a fiamma dolce, finché il preparato non sarà ridotto del 40%. Aspettare che si raffreddi leggermente e aggiungere l'equivalente in zucchero (Es: se si ottiene 300ml di riduzione da una lattina da 500ml, aggiungere esattamente 300g di zucchero per fare la riduzione di birra).

Sempre utilizzando Acqua Valverde come ingrediente, sarà possibile replicare una buonissima TORTA ALL'ACQUA E MANDORLE con pochi e semplici ingredienti, seguendo i consigli dello chef FRANCO ALIBERTI che ha fatto dell'utilizzo consapevole dei prodotti alimentari, con la riduzione al minimo possibile dello spreco, la propria filosofia dentro e fuori la cucina.

TORTA ALL'ACQUA E MANDORLA
* CHEF FRANCO ALIBERTI *

Ricetta per 4 persone
Ingredienti
230 gr di farina integrale (va bene anche la farina 00)
14 gr di lievito per dolci
120 gr di zucchero
80 gr di mandorle
50 gr olio di semi di girasole
250 gr di acqua Valverde naturale

Procedimento
Frullare le mandorle, poi aggiungere lo zucchero e frullare. Aggiungere la farina integrale, il lievito, l'olio e infine l'Acqua Valverde; frullare tutto per qualche secondo. Mettere il composto in uno stampo (da cm 24) rivestito di carta forno, in superfice mettere qualche mandorla intera come decorazione. Cuocere in forno a 180º C per 35 minuti.

Una rivisitazione del famoso cocktail Army and Navy, ad opera di Carlo Simbula, si abbina perfettamente alla Torta all' Acqua e Mandorle di Chef Aliberti, preparato con i gusti Naturale e

Frizzante di Acqua Valverde.

Ingredienti
50 ml di Acqua Valverde Naturale
50 ml di Acqua Valverde Frizzante
25 gr di mandorle sbucciate
40 gr di zucchero bianco granulare
1 cucchiaio di caffè solubile
25 ml di succo di limone
45 ml di Gin
Ghiaccio q.b.

Procedimento
All’interno di uno shaker versare: 25 ml di succo di limone, 15 ml di sciroppo di mandorle precedentemente filtrato, 45 ml di Gin. Aggiungere del ghiaccio e shakerate energicamente per almeno 10 secondi. Filtrare in un bicchiere di tipo highball e aggiungere il ghiaccio e l’acqua Valverde frizzante; mescolare affinché gli ingredienti siano ben amalgamanti tra loro. Infine, vaporizzare l’essenza di caffè amaro.

Preparazione sciroppo di mandorle: mettere in un contenitore 25 gr di mandorle e 40 gr di zucchero, utilizzare un minipimer per tritare il tutto finemente. Aggiungere 50 ml di acqua Valverde Naturale e continuare con il minipimer per altri 10 secondi. Filtrare il preparato con un colino da tè o con un canovaccio.

Preparazione soluzione di caffè: scaldare leggermente in un bollitore 25 ml di acqua Valverde Naturale e aggiungere un cucchiaio di caffè solubile non zuccherato. Mettere il preparato all’interno di un vaporizzatore.

Per un ottimo secondo piatto a base di pesce, chef ANTONIO DANISE del ristorante Villa Necchi alla Portalupa, in provincia di Pavia, sceglie la versione Naturale di Valverde per preparare ACQUA TRA SALE E TERRA, che rispecchia la sua cucina contemporanea e allo stesso tempo legata alla tradizione.

ACQUA TRA SALE E TERRA
* ANTONIO DANISE *

Ricetta per 4 persone

Ingredienti

200 gr di merluzzo
1 l di acqua Valverde naturale
40 gr di pomodori semisecchi San Marzano
40 gr di olio extra vergine d'oliva
1 limone di Sorrento
30 gr di sale fino alla vaniglia
1 piastra di sale di Cervia
40 gr di spinacio novello
1 gr di pistilli di zafferano
5 gr di lavanda
2 gr di salvia
3 gr di rosmarino
1 spicchio d’aglio
10 gr di aceto di miele
20 gr di pane raffermo
4 granelli di pepe nero
4 granelli di pepe rosso
1 gr di cardamomo
1 gr di fiori eduli

Procedimento

Disporre 500 cl. di acqua Valverde in due pentole.
Nella prima pentola preparare il primo infuso con: g. 10 di sale, pistilli di zafferano, tre zeste di limone di Sorrento e aceto di miele; portare alla temperatura di 80°C. Nella seconda pentola preparare il secondo infuso con: lavanda, pepe rosso e nero, aglio, cardamomo e salvia; portare alla temperatura di 90° C. Scaldare la piastra di sale di Cervia in forno a 200° C per 10 minuti. Porzionare il merluzzo in otto trancetti di uguale misura. Condire i primi quattro trancetti, a disposizione, con olio e zeste di limone grattugiato; disporli sulla piastra di sale cuocendoli 1 minuto per lato. Cuocere i restanti 4 trancetti nella seconda infusione a 90° C per 3 minuti, a fine cottura condire con olio e sale alla vaniglia. Tagliare a cubetti il pane raffermo e tostarlo in forno a 200° C per 1 minuto. Condire lo spinacio novello con olio extra vergine e sale; realizzare un battuto con i pomodori semisecchi San Marzano. Disporre nel piatto di portata un trancetto di merluzzo cotto in infusione di acqua VALVERDE e un trancetto cotto su piastra di sale; su ogni singolo trancetto di merluzzo versare il

battuto di pomodori secchi. Quindi aggiungere 5 cubetti di pane raffermo, lo spinacino novello e i fiori eduli. Completare il piatto versando l'infuso di Acqua VALVERDE a base di pistilli di zafferano, lavanda e aceto di miele.

È la rivisitazione del profumato Sherry Collins, preparato sempre dal famoso bartender Carlo Simbula, il cocktail che permetterà di gustare al meglio il piatto Acqua tra Sale e Terra dello Chef Antonio Danise.

Ingredienti
50 gr di zucchero di canna grezzo
1 cucchiaio di tè nero in foglie
50 ml di Acqua Valverde Naturale
1 bottiglia di Acqua Valverde Frizzante
30 ml di succo di limone
50 ml di Sherry fino
Ghiaccio q.b.

Procedimento
Versare in un bicchiere “Highball”: 30 ml di succo di limone, 20 ml di sciroppo di Tè Nero e 50 ml di Sherry. Aggiungere il ghiaccio e completare con l’acqua Valverde frizzante.

Preparazione Sciroppo di tè nero: versare in un pentolino 50 ml di acqua Valverde Naturale e portare ad ebollizione, una volta raggiunto il bollore aggiungere il tè nero e lasciare in infusione per 3 minuti. Filtrare e aggiungere 50 gr di zucchero di canna. Lasciare raffreddare.

I tre differenti colori dell’etichetta, turchese per l’acqua naturale, fucsia per quella frizzante e verde acido per quella leggermente frizzante, che identificano i tre diversi gusti disponibili, danno un tocco contemporaneo e prezioso alla tavola. Acqua Valverde è disponibile nei formati da 1000 ml, 750 ml, 500 ml e 250 ml.