



di GIACOMO NEWLIN

Al curry piace il bianco

Claudio Panzeri, Ristorante Al Gaggio Novazzano, propone...

Il termine "curry" deriva dalla contrazione inglese della parola "turkarry", che nella lingua hindi significa pietanza stufata o in umido molto speziata e piccante. Il curry, come lo conosciamo in Occidente, non è comunque il nome di una spezia, anche se viene venduto come tale: indica invece una miscela di spezie che in alcuni casi arrivano a superare la quarantina! La sua origine è indiana e se ne possono trovare di diverse varietà, a seconda delle tradizioni alimentari di un Paese così vasto come l'India, in cui convivono molteplici usanze culinarie. La miscela più diffusa è il "garam masala" in cui si trovano miscelati il coriandolo, il cardamomo, il pepe, i chiodi di garofano, il cumino, la cannella e la curcuma che conferisce il caratteristico colore dora-

to. Oltre al colore, che può variare a seconda della miscela, il curry si distingue solitamente per l'intensità della piccantezza dovuta al peperoncino. Convenzionalmente esiste il curry "mild" cioè blando, quello "hot" piccante e quello "very hot" che è piccantissimo. Il curry si può utilizzare in varie pietanze, dalle carni al pesce, ai crostacei e alle verdure. Un'accortezza è di non aggiungerlo direttamente al soffritto poiché diventerebbe amaro. Se si desidera un gusto più marcato si aggiunge a inizio cottura, se si preferisce un sapore più delicato alla fine.

Mettiamo ora alla prova il bravo cuoco Claudio Panzeri del ristorante Al Gaggio a Novazzano. Ci propone una ricetta dalla Thailandia: ravioli ripieni alla frutta esotica in salsa al curry dolce, piatto da accompagnare al Bianco del San Giorgio 2010, prodotto da Fumagalli di Balerna. Si tratta di un assemblaggio di uve Chasselas, Char-

donnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc provenienti da Arzo, Meride e Tremona; un bianco fruttato e con un'ampia nota acida e minerale dovuta al terreno del Monte San Giorgio che conferisce la particolare caratteristica di mineralità e sapidità. La seconda ricetta proposta viene dal Sud Africa ed è uno stracotto di antilope alle foglie di curry e mango alla griglia. Panzeri suggerisce il Gewürztraminer IGT dell'Agriloro di Arzo, un bianco fruttato molto intenso con punte di vaniglia; grasso e vellutato con aromi ceduti dall'affinamento in barriques.

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

RISTORANTE AL GAGGIO

via Gaggio 15 - 6883 Novazzano
Tel. +41 (0)91 647 29 51
www.algaggio.ch

Dem Curry gefällt der Weisse

von GIACOMO NEWLIN

Das Wort "Curry" wird von der englischen Verkürzung des Wortes "Turkarry" abgeleitet, was in der indischen Amtssprache Hindi geschmortes oder stark gewürztes, pikantes Gericht bedeutet. Der Curry, wie wir ihn im Westen kennen, ist aber nicht der Name eines Gewürzes, auch wenn er als solches verkauft wird. Es ist vielmehr eine Gewürzmischung, die in einigen Fällen mehr als vierzig Zutaten aufweisen kann! Curry stammt aus Indien: Es gibt etliche Varietäten, je nach den Traditionen der Ernährung in einem so grossen Land wie Indien, mit zahlreichen kulinarischen Gewohnheiten. Die am meisten verbreitete Mischung heisst "Garam Masala." Sie enthält Koriander, Kardamom, Pfeffer, Gewürznelken, Kümmel und Kurkuma, die ihm die charakteristische goldgelbe Farbe ver-

leiht. Neben der Farbe, die je nach der Mischung variieren kann, unterscheidet sich der Curry auch durch die mehr oder weniger starke Schärfe, die durch den Chili bewirkt wird. Konventionell gibt es den Curry "mild", "hot" und "very hot", also sehr pikant. Curry kann für verschiedene Gerichte verwendet werden, vom Fleisch bis zum Fisch, von Krustentieren bis zum Gemüse. Es ist ratsam, den Curry nicht direkt dem Braten beizufügen, denn dieser könnte bitter werden. Wer einen kräftigen Geschmack wünscht, fügt den Curry am Anfang des Kochens bei, wer einen delikateren Gout vorzieht, erst am Schluss. Stellen wir nun den tüchtigen Koch Claudio Panzeri vom Ristorante Al Gaggio in Novazzano auf die Probe. Das erste Rezept stammt aus Thailand: Gefüllte Ravioli mit exotischen Früch-

ten an einer milden Curry-Sauce. Zu dieser Speise passt der Bianco del San Giorgio 2010, produziert von Fumagalli in Balerna. Es handelt sich um eine Assemblage von Trauben Chasselas, Chardonnay, Müller Thurgau, Pinot Grigio und Sauvignon Blanc aus Arzo, Meride und Tremona; Ein fruchtiger Weisswein mit reichlich Säure und Mineralien, die vom Boden des Monte San Giorgio herkommen und dem Wein seine besonderen Merkmale verleihen. Das zweite Rezept stammt aus Südafrika: Ein Schmorbraten aus Antilopenfleisch mit Blättern von Curry und Mango, gegrillt. Panzeri empfiehlt dazu den Gewürztraminer IGT der Agriloro in Arzo, ein fruchtiger, sehr intensiver Weisser mit Spitzen von Vanille und Fett; sanft gewordene Aromen dank der Verfeinerung in Barriques.