

Sembrirebbe che la vera garanzia sulla qualità dei cibi e sulla salvaguardia del gusto sia la *tradizione*. Parrebbe quasi che la vera cucina sia soltanto quella tradizionale, quella che facevano le nostre nonne, costrette a cucinare solo prodotti provenienti dai territori più vicini (vivendo limiti gustativi più che evidenti), ma che garantivano vera qualità ed indubbio gusto. Questo presupposto può sembrare mirabile, ma oggi risulta inequivocabilmente errato.

Di fatto, l'evoluzione tecnica e tecnologica non è un limite al gusto, ma ci dà la possibilità di sperimentare metodi e sistemi di cucina innovativi, tutti nuovi. Sicuramente "non tutte le ciambelle riescono col buco" (per proseguire con una metafora "di gusto"), ma abbiamo inequivocabilmente la possibilità di *sperimentare molti più gusti dei nostri avi*.

La nostra ricetta parte proprio da questa considerazione: attraverso l'utilizzo di *Takaje* (la macchina per il sottovuoto alimentare che abbiamo progettato per Tre Spade) abbiamo scoperto che il sottovuoto non è soltanto un eccellente metodo di conservazione del cibo, ma anche un sistema *creativo e stuzzicante* per amalgamare e sovrapporre i gusti.

Inoltre, ci ha permesso di esplorare una dimensione del gusto che spesso viene dimenticata: quella dell'olfatto, dimensione *assolutamente essenziale* per l'esperienza gustativa.

Quella che presentiamo qui è dunque una ricetta che beneficia dell'evoluzione tecnica.

E delle potenzialità gustative dell'olfatto.

Buon appetito!



Davide e Gabriele Adriano

Uova al Vuoto al Tartufo d'Alba

Ingredienti:

Un uovo fresco di gallina.

Un pizzico di sale marino artigianale di Trapani.

Una spolverata di tartufo bianco di Alba.

E' inoltre necessario:

Il sistema Takaje per il sottovuoto alimentare prodotto da Trespade e progettato da Adriano Design

Come preparare la ricetta:

1. Rompere l'uovo all'interno di un barattolo in vetro con tappo a vite in metallo.
2. Aggiungere un pizzico di sale marino artigianale di Trapani e coprire con scaglie di tartufo bianco d'Alba.
3. Chiudere con il coperchio metallico e mettere sottovuoto il barattolo utilizzando il sistema *Takaje*.
4. Riempire una pentola d'acqua fredda.
5. Immergere il barattolo dentro la pentola e cuocere a bagnomaria.
6. Servire il barattolo ancora da aprire. Aprire e gustarne l'aroma strepitoso.
7. Rivoltare l'uovo (adesso in forma di barattolo) su di un tagliere in legno e degustare.

Consigliato: *nà stissa d'oli e del bun pan d'Langa*

(un goccio d'olio extra vergine proveniente da *olive taggiasche* e un buon pane di Langa)

Vino in abbinamento: Barbera d'Alba (non barricata)