

PASSIONE E RAFFINATEZZA A TAVOLA: LA RICETTA PERFETTA PER SAN VALENTINO

Publicato il 7 Febbraio 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Dalla delicatezza del mare alla vivacità degli agrumi, un equilibrio perfetto nella ricetta dello chef Daniele Arzilli

Per celebrare l'amore nel modo più raffinato, lo chef Daniele Arzilli del Ristorante Granace del [Park Hotel Marinetta](#) di Marina di Bibbona, che riaprirà in primavera, presenta una creazione culinaria unica: Tartare di ricciola con gelè agrumato e terra di olive taggiasche. Un piatto che unisce freschezza, eleganza e un perfetto equilibrio di sapori, pensato per rendere indimenticabile ogni cena di San Valentino. La combinazione degli ingredienti è studiata per creare un'armonia perfetta tra contrasti di gusto e texture, trasformando ogni assaggio in un viaggio sensoriale raffinato ed emozionante.

La ricetta dello chef **Daniele Arzilli**, Delegato Regionale della Toscana di AIFBM, nasce dall'idea di offrire un'esperienza sensoriale completa, in cui la delicatezza vellutata della **ricciola** si fonde con la vivace **freschezza degli agrumi** e **l'intensa profondità aromatica delle olive taggiasche**. Il risultato è un connubio perfetto tra dolcezza marina, acidità agrumata e note sapide, capace di stimolare ogni senso.

Ogni ingrediente è selezionato con cura per garantire **un'esplosione di gusto equilibrata e sofisticata**, conquistando il palato degli innamorati con ogni boccone. La dolcezza naturale del **pesce crudo** viene esaltata dalle note speziate della **liquirizia**, mentre il gelè di agrumi regala una sensazione di freschezza inaspettata.

La croccantezza della terra di olive taggiasche aggiunge un tocco finale che rende il piatto non solo delizioso ma anche intrigante nella sua consistenza.

TARTARE DI RICCIOLA CON GELÈ AGRUMATO E TERRA DI OLIVE TAGGIASCHE

Ingredienti per 2 persone:

- 160g di filetto di ricciola fresca
- 1 limone bio (buccia grattugiata)
- 1g di polvere di liquirizia

- 10ml di olio extra vergine d'oliva
- Sale marino q.b.

Per il gelè agrumato:

- 50ml di succo di pompelmo
- 20ml di succo di lime
- 30ml di succo di arancia
- 3g di agar agar

Per la terra di olive taggiasche:

- 100g di olive taggiasche marinate

Procedimento:

Disporre le olive taggiasche su una placca e farle essiccare in forno a 70°C per almeno 5 ore. Una volta raffreddate, tritarle finemente per ottenere la terra di olive.

Tritare al coltello la ricciola in modo grossolano. Assicurarsi che il pesce sia stato precedentemente abbattuto a -18°C per almeno 36 ore per garantire la sicurezza alimentare.

Condire la ricciola con la polvere di liquirizia, la buccia di limone grattugiata, l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale marino. Mescolare e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

In un pentolino, scaldare i tre succhi di agrumi e aggiungere l'agar agar. Portare a ebollizione per almeno 2 minuti mescolando con una frusta. Versare il composto in un contenitore alto e stretto e lasciar raffreddare in frigorifero fino a completa gelificazione.

Prendere la tartare e, con l'aiuto di un coppapasta, formare un cerchio al centro del piatto, pressando leggermente con il dorso di un cucchiaio.

Tagliare il gelè di agrumi a piccoli cubetti e distribuirlo sopra la tartare.

Spolverare la terra di olive taggiasche e completare con un filo d'olio extravergine d'oliva toscano.

A piacere, decorare con erbe fresche, germogli o fiori eduli per rendere il piatto ancora più invitante.

Questo piatto non è solo una ricetta, ma **una vera e propria esperienza di gusto** pensata per sorprendere e sedurre. Perfetto per chi desidera celebrare l'amore attraverso la cucina, la ricetta di San Valentino dello chef Daniele Arzilli **promette una serata indimenticabile, tra raffinatezza e sapori unici.**

