



Caviaie mediterraneo

Lo chiamano così ma di mediterraneo c'è quasi solo la lavorazione, concentrata in Sardegna. La bottarga di muggine pescata nello stagno di Cabras e in altre lagune "nostre" è una rarità. Un mix di sapidità marine e note ammandorlate. La materia proviene al 99% dall'estero

AL PANEL DI DEGUSTAZIONE HANNO PARTECIPATO: ROBERTO LIBERATI, TITOLARE DI BOTTEGA LIBERATI - ROMA
GIORGIO GALLEANO E MONICA QUATROSI, TITOLARI DI COSAS PREZIOSAS - ROMA
GIUSEPPE CARRUS, SOMMELIER-DEGUSTATORE DEL GAMBERO ROSSO

1°	2°	3°	4°	5°	6°	7°	8°	9°	10°
COOP PONTIS	STEFANO ROCCA	LA PEONIA	BOTTARSARDA	SPANU	SCHOONER	SARDA	BOTARFISH	COOPERATIVA	SMERALDA
CABRAS (OR) tel. 0783 392 585 La potenza di un cavaliere crociato e l'eleganza di un lord inglese. È la bottarga ottenuta "da cefali" pescati nella laguna di Cabras" (la Coop Pontis ha la concessione di pesca nello stagno), lavorata con l'"ungchia", il pezzetto di ventre attaccato. A un aroma salino fine e complesso corrisponde un gusto dolce, rotondo ed equilibrato. Buona anche la bottarga da muggini esteri, senz'ungchia e con etichetta diversa. 1 kg PREZZO 130-250 euro	QUARTUCCIU (CA) tel. 0708 476 087 0708 600 012 www.stefanorocca.it Una bottarga di grande personalità e carattere, ottenuta da muggini importati e lavorata senz'"ungchia". Scura, asciutta, granulosa, ha un bell'aroma pulito di mare "stagionato", un sapore intenso e dolce, con la nota salina in evidenza, ma rotondo ed equilibrato con un retrogusto complesso e un fondo leggermente amarognolo e piccante. 1 kg PREZZO 120-250 euro	ROMA tel. 066 798 552 www.lapeonia.it Una signora bottarga realizzata da Annaclaudia Portoghese e Giampaolo Del Nero - titolari dell'omonimo negozio nel centro di Roma - nello stabilimento di famiglia, a Cagliari. Bellissima, ambrata, lavorata alta come una bistecca e con l'"ungchia", ha consistenza un po' granulosa, profumo di mare, un sapore dolce ed equilibrato con sensazioni complesse e una piacevole nota ammandorlata. 1 kg PREZZO 140-180 euro	QUARTU SANT'ELENA (CA) tel. 070 883121 www.bottarsarda.it "Sa buttarga" di Luigi Raccis è un bel pezzo d'ambra luminosa corredata d'"ungchia", ottenuta da muggini esteri. L'aroma è delicato ma c'è, di mare e di sale. In bocca sembra velluto cremoso. Il sapore, dolce, ammandorlato e complesso, mette in evidenza altre sensazioni oltre a quelle marine. Ma non è lunghissimo, e leggermente astringente e piccante nel finale. 1 kg PREZZO 70-120 euro	CABRAS (OR) tel. 0783 391 161 www.spanubottarga.com Una bottarga bellissima, da muggini esteri, etichetta Tradizioni Nostrane: sembra un gioiello d'ambra, con l'"ungchia" a simulare un originale attacco d'argento. E anche molto buona: profumo salmastro delicato, bella palatabilità pastosa, sapore pulito e rotondo con una dolcezza che bilancia la componente salina. Purtroppo un fondo amaro la fa scivolare al 5° posto. 1 kg PREZZO 60-180 euro	EMPOLI (FI) tel. 0571 526 331 Commercializza con il marchio "Il mare che amo" bottarga prodotta su proprie indicazioni da artigiani sardi. In due tipologie. Quella da muggini dello stagno di Cabras, con l'"ungchia", è granulosa, ha profumo salmastro, sapore forte e rustico ma dolce con un gradevole finale amarognolo, e lievi note metalliche e tanniche. Buona anche la bottarga da muggini importati, senz'ungchia, dal sapore complesso e spiccata salinità. 1 kg PREZZO 100-300 euro	AFFUMICATI BUGGERRU (CI) Tel. 078 154 914 www.sardaffumicati.com Ottenuta da muggini esteri, è la bottarga prodotta da un leader in Sardegna. Piccola, scura, senz'"ungchia", di consistenza cremosa che tende a sfarinarsi leggermente in bocca. "Naso" pulito e delicato di mare. Al palato bella pastosità e impatto dolce che lascia il posto a sensazioni più complesse, "animali"; nota appena astringente e finale amarognolo. 1 kg PREZZO 65-140 euro	ALGHERO (SS) tel. 079 951 390 La bottarga di Costantino Porcu, da muggini importati, è chiara, senz'"ungchia", con una bella consistenza compatta di crema rappresa. Ha un profumo di mare dolce e complesso e un sapore sapido e intenso con una persistenza leggermente ammandorlata; nel finale si avvertono note metalliche ed astringenti. 1 kg PREZZO 100-140 euro	PESCATORI DI TORTOLI (OG) tel. 0782 667 827 La cooperativa, che ha la concessione di pesca nella laguna di Tortoli, produce due linee di bottarga, di muggini locali ed esteri. Quest'ultima, con l'"ungchia", è compatta e cremosa, ha un bel profumo importante di mare e un gusto complesso ma equilibrato, di giusta sapidità, con in netta evidenza una nota dolce e una lievissima sensazione metallica. 1 kg PREZZO 120-250 euro	CAGLIARI tel. 070 212 099 www.bottargasardegn.com Bottarga da muggini importati, lavorata con l'"ungchia". Scura, grande, compatta come una crema solida, è un "fruttato marino" delicato-medio. Il sapore al primo impatto è dolce, importante e complesso, di giusta sapidità, ma l'amaro prende subito il sopravvento facendone vacillare l'equilibrio; sensazione tannica e leggera nota metallica. 1 kg PREZZO 120-190 euro