

dissapore

INFERNO

apipolosa

the fooders

entra./ registrati



E ora qualcosa di completamente diverso: la lussuria
#forum, la gola



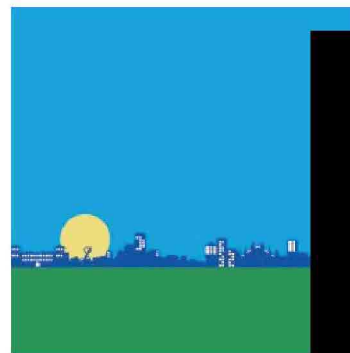
Lo zen e l'arte della decorazione del cupcake in 10 punti non tutti cruciali
#cucina



Tributo a Cheese 2011: quale dei 400 formaggi italiani provare almeno una volta nella vita
#primo piano



Ogni singolo programma di cucina che (non) guarderete alla Tv
#cucina



dissapore

hot 3.2

NIENTE DI SACRO TRANNE IL CIBO

HOME FORUM MANGIARE FUORI SALUTE PRIMO PIANO CUCINA CHI SIAMO MEDIAKIT

E ora qualcosa di completamente diverso: la lussuria

Scritto da: [Lorenza Fumelli](#) mercoledì 14 settembre 2011 8:07

FORUM



“Sarai pure uno che di gusto ci capisce, è di lussuria che non capisci assolutamente un...!” Sì, l'ho censurata, siamo in fascia protetta.

Questa citazione è stata rubata ad un amico di un amico il quale, ascoltando infinite elucubrazioni sulla conduzione perfetta di un *Pot au feu* (francesissimo brodo), non ha resistito esternando vigorosamente il suo colorito pensiero.

C'è da riflettere.

Centinaia di pietanze perfette in cene perfette con servizi perfetti, equilibrio tra sapori al limite dell'acrobatico, abbinamenti strambi in stile Jean Paul Gaultier ed esplorazione del gusto che neanche Indiana Jones, insomma, è ora di chiedersi se in effetti ci siamo dimenticati cosa sia la lussuria. Lussuria intesa come peccato di gola che procura infinito piacere, come qualcosa di proibito, a volte poco educato, scomposto, scorretto. A volte vizio segreto, impuro.

Quindi ecco l'esercizio. **Per me, lussuria è:**

- ▮ - Friggere le patine tagliate con tutta la buccia in eccellente olio d'oliva, condirle con sale e aceto e mangiarle con le mani leccandomi le dita.
- ▮ - Fare la scarpetta con la cacio e pepe dello chef [Antonello Colonna](#) o con l'amatriciana dell'Osteria [Fernanda](#) di Roma.
- ▮ - Bere il brodo direttamente dal piatto quando i tortellini sono finiti e resta solo il formaggio, qualche pezzettino di pasta e di ripieno.
- ▮ - Mangiare un tramezzino con salmone e tartufo bianco guardando *Dexter* o *Lie to me* o magari *True blood*.
- ▮ - Arrostiti con tabasco e vodka ghiacciata da gustare nelle notti d'estate sdraiati in giardino.

Ultimi post

E ora qualcosa di completamente diverso: la lussuria (1)

La ricetta perfetta: il minestrone (15)

Lo zen e l'arte della decorazione del cupcake in 10 punti non tutti cruciali (20)

Tributo a Cheese 2011: quale dei 400 formaggi italiani provare almeno una volta nella vita (45)

Cosa vi perdetevi se non seguite Massimo Bottura su Twitter (2)

Ogni singolo programma di cucina che (non) guarderete alla Tv (24)

Prova d'assaggio: i cereali da colazione (29)

Ultimi commenti

[Lucia La Gatta:](#)
lussuria...una gran porzione di tiramisù e extra brut

più commentati della settimana

Cose che rovinano l'atmosfera quando siamo al ristorante (96)

Pasta liscia e lineare o rigata ma ruffiana? (78)

Tributo a Cheese 2011: quale dei 400 formaggi italiani provare almeno una volta nella vita (45)

Stress al ristorante? Mi avvalgo della facoltà di non

- ▮ - Hamburger di Fassona de **La Granda** con un quintale di maionese che sporca la bocca.
- ▮ - Un ottimo Barolo da abbinare al minestrone.
- ▮ - Champagne e *scrambled eggs* a colazione.
- ▮ - Club sandwich con **jamon serrano**.
- ▮ - Preparare dei panini per il viaggio con i **formaggi di Mons**.
- ▮ - e portarsi del Trebbiano d'Abruzzo di Valentini nella borraccia.
- ▮ - Utilizzare i pomodori datterini, la carota novella di Ispica (Sicilia), il sedano bianco di Sperlonga, il sale di una qualsiasi razza colorata e paese esotico per il Bloody Mary. Ma senza dirlo a nessuno.
- ▮ - Mangiare la mozzarella di bufala campana a morsi, sgocciolando il siero sulle scarpe (nuove).
- ▮ - Doppia cioccolata fondente calda, liquida, su gelato alla crema. Anzi, tripla.
- ▮ - Anzi, far squagliare il gelato alla crema, sbriciolarci dentro uno sproposito di **crumble** e poi mangiare tutto con un cucchiaino molto grande.

E via così.

Quindi la domanda di oggi è: cari i miei piccoli lettori, parlando di cibo, cos'è **per voi LUSSURIA?**

[Crediti | Link: [Open Colonna](#), [Osteria Fernanda](#), [Wikipedia](#), [La Granda](#), [Mons](#), [Cuochi di carta](#). Immagine: [Stockphoto](#)]

Tag: **crumble**, **formaggi di mons**, **jamon serrano**, **la granda**, **lussuria**, **osteria fernanda**, **prima pagina**, **Roma**

corrispondere (43)

Ogni città ha i Grandi Magazzini che si merita, domani a Milano apre Excelsior con Eat's dentro (non ho detto Eatly) (36)

Google compra Zagat. Cosa devono fare le guide nell'era digitale per non essere trascurabili reliquie? (29)

Prova d'assaggio: i cereali da colazione (29)

Argomenti

il meglio della settimana

massimo bottura



Un commento a "E ora qualcosa di completamente diverso: la lussuria"

Lucia La Gatta commenta:

14 settembre 2011 alle 09:26 (link)

lussuria...una gran porzione di tiramisù e extra brut Comari del Salem, non prima di essere passata attraverso una lunga serie di sottili fettine di fardo con erbette su pane casereccio e del Lagrein gries riserva

[Rispondi a questo commento](#)

Lascia un commento

1. Ospite

Commenta subito inserendo il tuo nome ed un indirizzo email.

2. Iscritto a Facebook o Twitter

Clicca sui pulsanti per commentare con il tuo profilo Facebook o Twitter.

3. Iscritto a Dissapore

[Registrati](#) o [accedi](#) per commentare.

Nome (richiesto)

Mail (non verrà pubblicata) (richiesta)

Sito Web