

FRIGO WEEKLY 151

PAIRING



Germinal Bio

È uno snack o un dolcetto di fine pasto dal cuore morbido. Preparati con farina integrale di avena, contengono solo gli zuccheri dei cereali e della frutta. La formulazione è senza latte, il che li rende indicati anche a chi ha delle intolleranze o per chi predilige una dieta vegana.



L'ingrediente principale per un grande abbinamento è l'equilibrio: trovare quella tensione perfetta tra acidità, dolcezza, e sapidità.

MASSIMO BOTTURA

Ferrari

Percorso di degustazione tre grandi italiani a tavola: Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna oltre 30 mesi, Grana Padano Riserva Oltre 20 mesi, Pecorino Romano oltre 10 mesi accompagnati da salse dolci piccanti di frutta



A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ Riutilizza i barattoli di vetro. Spesso sono più belli dei contenitori che si compiono nuovi.

www.alezionedisostenibilita.it

GIN E GRAPPA IN ABBINAMENTO

Sempre più spesso all'estero e adesso anche in Italia, a tavola si sceglie di abbinare gin e grappa al posto del solito vino. Questi distillati, con i loro profumi intensi, stanno conquistando gli amanti della buona cucina, perfetti per accompagnare piatti ricercati e sperimentare accostamenti inaspettati. È un modo nuovo e originale di vivere l'esperienza a tavola, fuori dagli schemi.

Grappa dall'antipasto al dolce

Chi ha detto che la grappa è solo un digestivo da fine pasto? Al Gran Galà della Grappa, all'Antica Bottega del Vino di Verona, questo distillato è stato il vero protagonista dall'inizio alla fine del menù, sorprendendo con la sua versatilità e la capacità di esaltare ogni portata, dall'aperitivo al dessert. Raffinata ed elegante, la grappa ha conquistato i palati di una sessantina di ospiti selezionati tra giornalisti, produttori, importatori, opinion leader e amici di Roberto Castagner, il celebre mastro distillatore di Vazzola (Treviso). Tra i presenti anche Maurizio Danese, amministratore delegato di Veronafiere, che ha svelato come la grappa sarà la star anche al prossimo Vinitaly, non solo per la degustazione, ma anche come perfetto accompagnamento a tavola. La serata è iniziata con un aperitivo a base di Casta Negroni, un cocktail che celebra la grappa Casta - creata nel 2017 appositamente per la miscelazione - combinata con Bitter Castagner, che include un tocco di radicchio di Treviso Igp, e Vermouth Castagner a base di uva Glera. La cena ha poi continuato a sorprendere con la Grappa Prosecco Ice, servita ghiacciata e abbinata a un raffinato risotto alla zucca, che ne ha esaltato la freschezza e le note aromatiche. Per il piatto forte, una guancia di manzo brasata all'Amarone, l'abbinamento perfetto è stato con la Fuoriclasse Leon Amarone, una grappa dal carattere deciso e profondo che ha saputo accompagnare con la sua complessità anche il dessert, un delizioso tiramisù. Il gran finale della serata è stato affidato alla degustazione della prestigiosa Riserva 23 anni, un vero capolavoro di Roberto Castagner, accompagnata da scaglie di cioccolato fondente Domori, per un'esperienza sensoriale guidata dalla sommelier Sara Tosti. Questa grappa celebrativa, invecchiata e dal gusto profondo, ha chiuso il cerchio in maniera magistrale, esaltando l'eccellenza del cioccolato fondente del Polo del Gusto di Riccardo Illy, ospite d'onore della serata.

Non c'è da stupirsi se all'estero gli abbinamenti tra cibo e distillati sono già una realtà consolidata. Pensiamo ai pairing gastrono-

mici con whisky, vodka, tequila, rum e brandy, che da tempo arricchiscono le esperienze culinarie. E anche per la grappa si stanno creando regole precise. Roberto Castagner, infatti, ci spiega: «Come per i vini, anche con la grappa ci sono delle linee guida. Se abbiamo antipasti di pesce, salumi o primi piatti come risotti o pasta al ragù, la scelta ideale è una grappa bianca, secca ma morbida, fruttata e servita fredda o ghiacciata. Questo tipo di grappa riesce a esaltare i sapori e, al contempo, pulire il palato. Per i secondi di carne, come un brasato o una fiorentina, è meglio optare per una grappa più strutturata, magari di Pinot

Nero, Merlot o Cabernet, invecchiata in barrique di rovere per ottenere quelle note di vaniglia e spezie che si sposano alla perfezione con le carni. Basta qualche goccia per esaltare i sapori del piatto. E per concludere in dolcezza, con un tiramisù o dolci a base di cioccolato, la scelta ricade su una grappa barricata invecchiata oltre tre anni. Se invece parliamo di gelato, una grappa bianca fruttata di Prosecco o Moscato sarà il giusto abbinamento».

Ma la grappa non si ferma qui. Anche nel mondo della mixology sta facendo passi da gigante. Samuele Ambrosi del Cloak Room Cocktail Lab di Treviso, creatore del cocktail Ve.n.to a base di grappa Casta, ci racconta: «Fino a qualche anno fa la grappa nei cocktail era quasi sconosciuta. Oggi almeno il 15-20% dei barman la utilizza regolarmente, e se entri in un cocktail bar che si rispetti, sanno bene cos'è un Ve.n.to. Questa è una grande vittoria per il mondo della grappa, e se ordini un cocktail a base di grappa, assaggerai qualcosa di meraviglioso».



Gin Pairing d'Autore

G In Mare, il distillato super premium che racchiude l'essenza del Mediterraneo nella sua iconica bottiglia, ti invita a scoprire "Pairing d'Autore". Questo progetto speciale celebra l'incontro tra alta cucina e cocktail d'autore, unendo piatti gourmet e drink raffinati in abbinamenti che puoi ricreare anche a casa grazie a un ricettario esclusivo. Gin Mare, da sempre legato al mondo della gastronomia d'eccellenza, ha deciso di portare l'esperienza sensoriale del Mediterraneo a un nuovo livello, collaborando con chef di fama internazionale. Ogni ricetta è stata creata per sorprendere e incantare, offrendo momenti indimenticabili che celebrano i sapori autentici di questa meravigliosa regione. Questa avventura culinaria è ora racchiusa in un libro che svela tutti i segreti di questi abbinamenti unici.

Per dare il via a questo viaggio, Gin Mare

fetto di sapori. E non è necessario essere chef per provarci: il ricettario ti guida passo dopo passo, permettendoti di portare a casa tua l'arte del pairing d'autore.

Tra le proposte più affascinanti c'è "Armonia Marina", un battuto di ricciola al sesamo e basilico che si abbinava magnificamente al Mare Tonic, il cocktail che esalta le note agrumate e il profumo di rosmarino. Le capesante impanate con tartufo e mozzarella sono invece l'accoppiata vincente con il fresco e frizzante Ionian Highball. E poi c'è il Capri 75, un mix di Gin Mare Capri e Dry

Cava che accompagna con delicatezza i ravanelli marinati al gin, oppure i "Crostini del Pirata", un'esplosione di sapori mediterranei perfettamente abbinati al Bloody Mare. Non possiamo dimenticare lo "Gnocco a Sorpresa", un gioco di consistenze e sapori tra



ha scelto un partner d'eccezione: Francesco Aprea, chef stellato del ristorante Idyllo by Aprea a Roma, che porta nel progetto la sua visione cosmopolita con profonde radici mediterranee. Le sue ricette sono state studiate per accompagnare alla perfezione i cocktail firmati Gin Mare, creando un equilibrio per-



la cremosità del caprino e la freschezza del sedano, accompagnato dal Capri Lemonade. Ogni abbinamento racconta una storia fatta di ingredienti genuini e tecniche raffinate, il tutto spiegato in maniera semplice e dettagliata, così da permettere a tutti di sperimentare e godere di questa esperienza sensoriale unica.

