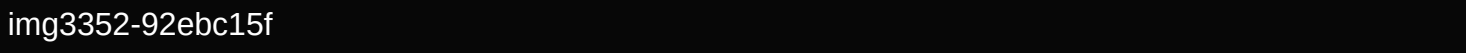
A colloquio con l’esperto: il gin sotto la lente di Desmond Payne



Tre domande sul gin a Desmond Payne, esperto di prodotti juniper based e master distiller beefeater.

Che cosa pensa del boom del gin made in Italy?

Sono entusiasta. L’Italia è un Paese decisamente fortunato per quanto riguarda la varietà e la qualità di botaniche autoctone. Questa ricchezza vi permette di creare gin dalle note inedite, legati alla territorialità.

Un suggerimento per diffondere il gin italiano nel mondo?

Ricordarsi che il sapore del ginepro si deve sempre riconoscere. Sono favorevole alla sperimentazione e trovo interessante il trend dei gin aromatizzati, ma non bisogna esagerare.

Parliamo di food pairing con il gin…

Diciamolo subito: è una sfida eccitante, ma difficile. Per riuscire a diffondere l’abbinamento tra cibo e drink a base di gin è necessaria una virtuosa collaborazione tra chef e barman. Il mio suggerimento è quello di giocare sull’assonanza dei sapori e di creare un legame tra i piatti proposti e i cocktail utilizzando in cucina le botaniche principali di questo distillato, ovvero ginepro, coriandolo, agrumi e angelica. Detto questo, è importante prestare attenzione alla gradazione alcolica: meglio offrire small drink con un tasso alcolico non troppo elevato.

theGINday: tutte le novità della quinta edizione