Cacio e Pepe da bere, il Martini In&Out di Gabriele Stillitani. Ricetta

martini-inout-gabriele-stillitani-la-dispensa-lugano-06-2030181b

Che ne direste se vi offrissero da bere un **Cacio e Pepe**? Sì, avete letto bene perché il drink in questione omaggia Roma con un **twist sul Martini**. Il suo nome completo però è **Martini In&Out** ed è il cocktail di **Gabriele Stillitani**, social bartender (@mint_drink su Instagram) attento ai nuovi trend e imprenditore di successo, il cui bar accoglie in modo democratico qualsiasi ingrediente proveniente dalla sua cucina.

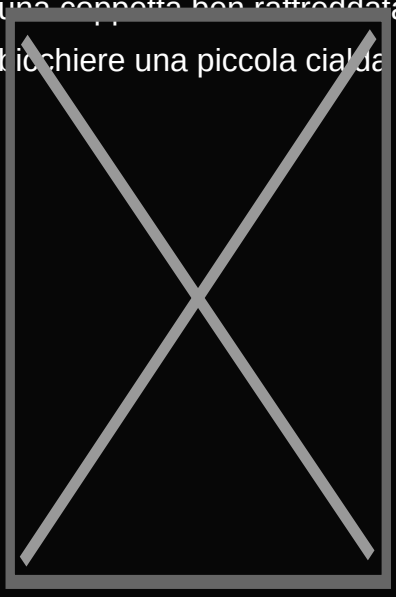
Da **La Dispensa di Lugano**, locale di cui è co-proprietario, Stillitani prepara infatti cocktail speciali che ben rappresentano le sue origini romane raccontando per l'autunno 2020, ovviamente al bicchiere, una delle ricette tipiche della Capitale. Stillitani, che si è fatto strada nella scena della mixology tra Roma e Miami, Milano e Formentera fino a Lugano, nella sua ricetta liquida del Cacio e Pepe esalta le botaniche del gin che assumono il tipico sapore del piatto romano grazie alla tecnica del fat washing, una lavorazione eseguita per infusione.

Al naso e al palato arrivano in questo modo sentori setosi e profumati del distillato infuso che ben intercettano i gusti di un pubblico consapevole di ciò che vuole bere, quanto curioso di assaggiare alcoliche novità che sono destinate a far parlare di sé. Traducendo in un cocktail le preferenze dei suoi clienti, Stillitani prepara il suo Martini In&Out facendo viaggiare le papille gustative lungo un'autostrada di sapori che dalla Capitale si trasferiscono in Ticino. In una coppa, gin e vermouth infusi tra pecorino romano e pepe della Valle Maggia si presentano miscelati insieme alla perfezione. E chiudendo gli occhi, vi fanno ritrovare quell'equilibrio unico che solo la pasta sa fare con il cacio e una spolverata della spezia nera.

Vorreste assaggiare il Martini In&Out di Gabriele Stillitani? L'originale si trova solamente a La Dispensa di Lugano, mentre qui c'è la ricetta.

Ingredienti:
60 ml gin infuso al Cacio e Pepe
10 ml vermouth extra dry infuso al pepe della Valle Maggia

Procedimento:
Realizzare con la tecnica del fat washing un gin aromatizzato al cacio e pepe. A questo punto versare del ghiaccio all'interno di un mixing glass in modo che si raffreddi al punto giusto. Unire il vermouth, di cui è stato sfruttato il potenziale aromatico, e mescolare il tutto con un bar spoon, attraverso la tecnica dello strain. Adesso, rimuovere il vermouth che avrà già insaporito il ghiaccio. Poi versare il ghiaccio in una coppetta ben raffreddata, aggiungere il gin al cacio e pepe e chiudere il drink adagiando in cima al bicchiere una piccola cialda di cacio a decorazione.



Gabriele Stillitani

Originario di Roma, Gabriele Stillitani ha l'abilità cosmopolita di individuare materie prime e trend di consumo grazie al rapporto diretto con i suoi 50mila follower (profilo instagram @min_drink). A suo favore, la lunga esperienza come bartender negli States, le aperture di successo a Formentera e le opportunità di lavoro al suo ritorno in Italia, al T.O.M. di Milano. Gabriele Stillitani acquisisce la piena padronanza della sua professione grazie a un'approfondita conoscenza di ingredienti e distillati insieme al suo approccio imprenditoriale maturato in Italia e oltreconfine. Esperto di mixology, il bartender resta sempre fedele al punto di partenza: i drink classici, dall'esecuzione certa, per poi passare ai twist originali che riflettono le sue intuizioni.

La Dispensa
Via della Posta 4, 6900 Lugano, Svizzera
tel. +41 91 225 66 66