Truffe Silk, il nuovo drink autunnale del bartender Gabriele Stillitani

tartufo-gabriele-stillitani-e619c1c4

Scaglie di tartufo che cadono nei drink della mixology d’autunno proposta dal digital bartender Gabriele Stillitani. Prodotto pregiato, solitamente protagonista nelle eccellenze del food, il tartufo si rivela una grande opportunità per il settore beverage che sprigiona un’essenza sempre più multisensoriale, permettendo ai suoi fruitori di gustare un’esperienza che va ben oltre il sorso. Si chiama Truffle Silk il drink all’interno del quale Gabriele Stillitani riassume le sue conoscenze legate ai trend della mixology del momento: propria del bartender de La Dispensa di Lugano è infatti l’abilità di intercettare materie prime e tecniche di miscelazione che sapranno via via imporsi in un settore in continua ascesa. Gabriele Stillitani ha saputo arrivare all’orlo di questa evoluzione, coinvolgendo esperti e appassionati, siglando un’intesa con i suoi 50mila follower.

Il tartufo è un prodotto molto prestante nel mondo della mixology: il suo profumo è da considerarsi un vero e proprio asso nella manica per i cocktail capaci di marcare il momento dell’aperitivo o dell’after dinner con un odore terroso, deciso, piacevole. Meglio preferirlo all’interno di miscele più secche, più dry: se unito a liquori o ingredienti più dolci, il gusto del tartufo potrebbe infatti risultare stucchevole. In cima a scaglie, a fare da garnish ai drink o in gocce, sotto forma di essenza: il tartufo muta costantemente identità e forma a seconda del ruolo che giocherà all’interno delle miscele dai sentori autunnali. Nel cocktail Truffle Silk del bartender Gabriele Stillitani, l’utilizzo del tartufo è volto ad armonizzare i sentori della miscela che impiega due distillati importanti come vodka e vermouth bianco. Ne è una prova persino la consistenza nella quale il tartufo stesso si presenta: una spuma bianca adagiata morbidamente sulla superficie della coppetta nella quale è servito il drink. Il colore rosso, chiaro rimando al foliage autunnale, è dato dalla presenza di uno sciroppo di tè ai frutti rossi che esaltano le note di bosco proprie del tartufo.

Il riflesso della stagione a metà tra l’estate e l’inverno oscilla nel cocktail Truffle Silk pensato dal digital bartender Gabriele Stillitani, che ripensa il tartufo attraverso un savoir-faire maturato nel corso della

sua carriera di bartender con alle spalle esperienze internazionali. Per il bartender, un prodotto pregiato come il tartufo accompagna gli equilibri più asciutti dei due distillati, concedendo morbidezza al palato di chi dapprima ne sorseggia la morbida schiuma.

La ricetta del drink Truffle Silk

INGREDIENTI
40 ml vodka
20 ml vermouth bianco
15 ml succo di limone
15 ml sciroppo di tè ai frutti rossi
Top foam al tartufo

PREPARAZIONE (SHAKE & STRAIN)
Prendere uno shaker e versare all’interno gli ingredienti, amalgamare al meglio con un barspoon. Riempire lo shaker di ghiaccio e agitare. Filtrare il contenuto con un double strain in una coppa ghiacciata. Prendere il sifone con all’interno la schiuma di tartufo e realizzare il top del drink riempiendo la coppa pian piano, cominciando dai bordi fino al riempimento completo.