# VE.N.TO origine, ricetta e curiosità del primo drink Iba con la grappa

20210624-130516-93a55ebe

# VE.N.TO ha sdoganato la grappa nei drink Iba.

Premessa. La precedente catalogazione IBA risaliva al 2011. La nuova, la sesta dal 1961 uscita pochi mesi fa, si è arricchita di 15 drink. E tra i nuovi *New Era Drinks* troviamo VE.N.TO, nato dal lavoro in tandem dei bartender **Samuele Ambrosi** e **Leonardo Veronesi.**

"Un drink con la grappa beverino, innovativo e piacevole che è stata approvato a pieni voti con entusiasmo da tutti i membri IBA", puntualizza **Giorgio Fadda** presidente IBA Italia e International.

**LA STORIA**
A creare il drink è stato nel 2019 il co-fondatore del Cloakroom Cocktail Lab di Treviso **Samuele Ambrosi** che ha rivisitato la ricetta del collega e amico **Leonardo Veronesi,** titolare del RivaBar a Riva del Garda.

**IL NOME**
VE.N.TO è un nome che evoca le regioni della grappa: Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia.

**LA RICETTA DEL VE.N.TO**
***Categoria:***
*All Day Cocktail*
***Tecnica:***
*Shake and Strain*
***Ingredienti:***
*4,5 cl di grappa bianca*
*2,25 cl di succo fresco di limone*

*1,5 cl di honey mix (o infuso di camomilla)*
*1,5 cl di cordial di camomilla (prodotto italiano non reperibile ovunque, si può fare home made macerando la camomilla e i fiori di camomilla romana con scorza di limone)*
*1 cl di albume (facoltativo)*
***Preparazione:***
*Inserire tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e agitare con forza. Filtrare e servire in un tumbler precedentemente raffreddato già colmo di ghiaccio*
***Decorazione:***
*scorza di limone e acini di uva bianca*

[caption id="attachment_186587" align="aligncenter" width="696"]Ve.n.To Giorgio Fadda[/caption]

**PERCHÉ SOLO ADESSO UN COCKTAIL IBA CON LA GRAPPA?**
Ce lo spiega Giorgio Fadda: "Fino a non molto tempo fa il distillato di vinaccia era un prodotto spigoloso. Il primo cocktail con la grappa di mia memoria è l'*Alba Alpina* ideato a Venezia circa 35 anni fa dal mio amico **Enzo Grippa**. Oltre alla grappa, aveva limone e menta. Una bomba. Ma anche un caso unico: all'epoca nessuno si azzardava a utilizzarla come base per i drink perché era un distillato di bassa qualità. Ai tempi si faceva con vinacce secche. Potete immaginare...". Per chi non avesse fantasia: aveva un sapore ruvido, legnoso e invadente. "Solo molti anni dopo, grazie inizialmente alle aziende *Nonino e Maschio*, diversi produttori cominciarono a distillare le vinacce fresche e a ottenere così una grappa più dolce e morbida, adatta anche alla miscelazione", chiarisce. Dal passato al presente. "Negli ultimi 15 anni sono state affinate ulteriormente le tecniche di produzione. Così ora la grappa è diventata un distillato versatile e ricco di sfaccettature, non di facile uso ma dalle grandi potenzialità in ambito mixology".

**FOOD PAIRING**
Si sposa perfettamente con il baccalà fritto in padella.