L'olio extravergine di oliva entra nel mondo della mixology

thumbnail-set-oli-aromatizzati-vignoli-b060d2d5

Olio di oliva e mixology non sono mai stati cosi “affini”. Parte da questi presupposti il nuovo progetto di contaminazione “OLI&AFFINI”, presentato a Torino nella cornice di 100Vini&Affini, uno dei templi del buon bere sabaudo situato al terzo piano del Retail Park Green Pea.



Davide Pinto, patron della celebre insegna e instancabile sperimentatore, assieme a **Claudio Vignoli**, Mastro Oleario e fondatore di Vignoli Food, azienda italiana specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva e aceto balsamico IGP di Modena, inaugurano insieme un nuovo percorso dove l’EVO entra a sorpresa nel mondo dell’aperitivo. E lo fa non solo come prezioso condimento, ma anche come ingrediente per la miscelazione.

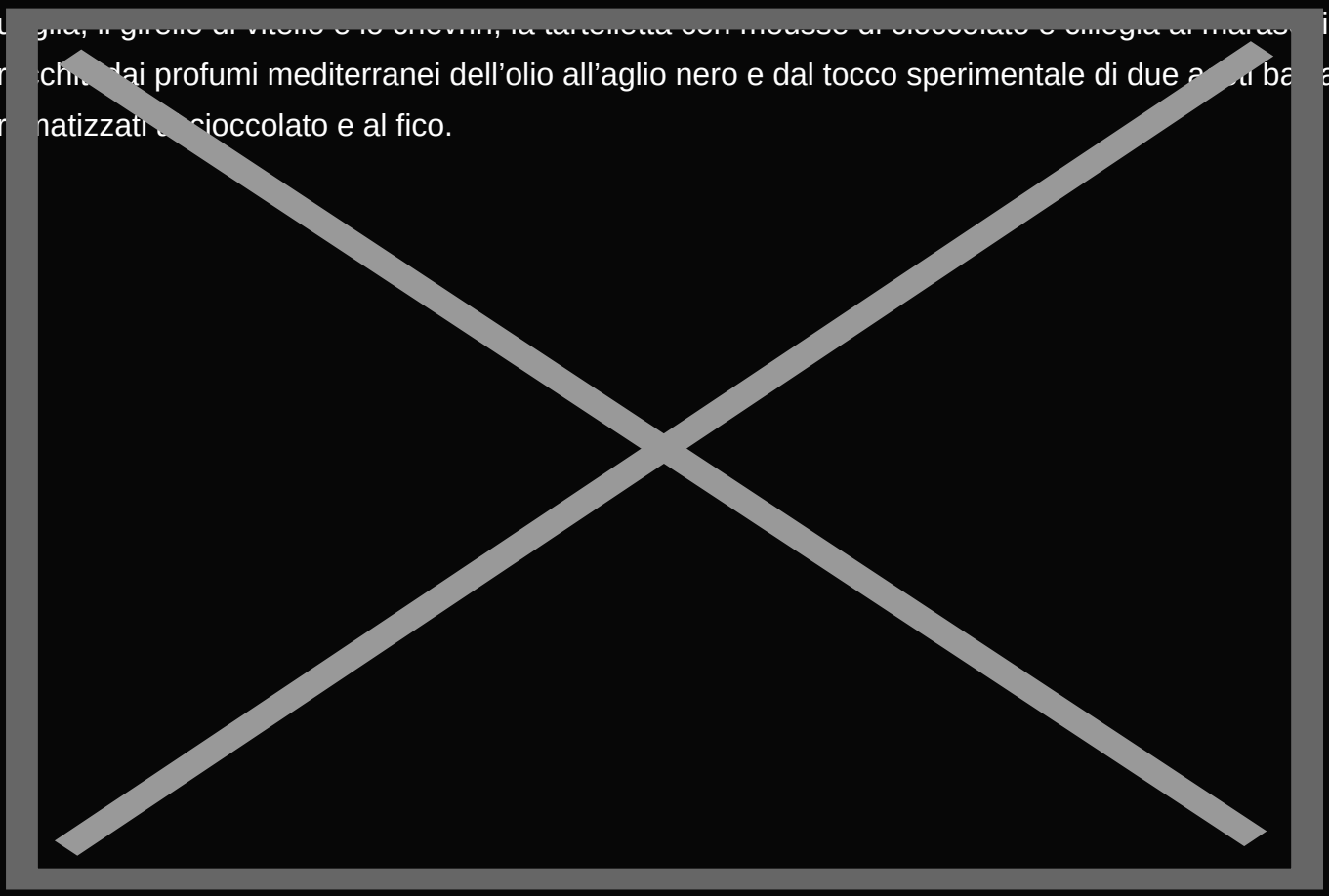
Nel menù estivo di 100Vini&AFFINI arriva infatti una nuova proposta di **tre tapas, abbinate a tre cocktail**, il cui fil rouge è rappresentato dal nuovo olio aromatizzato all’aglio nero e da due aceti balsamici a marchio Vignoli Food.

Lo chef Andrea Marliani e la barlady Karina Cochiyan hanno dato vita a un pairing dove territorialità e contaminazioni cosmopolite si rincorrono in un alternarsi sapiente di **suggestioni mediterranee** e di

rimandi al più puro stile “american bar”.

«Abbiamo cercato di agire per dissonanza – spiegano Karina e Andrea - *in modo che gli accostamenti esaltassero ancor di più i singoli ingredienti e sapori. Molto lavoro è stato fatto anche sulla consistenza al palato e sul gioco delle temperature, per tenere viva l’attenzione – e i sensi – di chi si accosta all’esperienza».*

Nel percorso “OLI&AFFINI” gli amanti dell’aperitivo troveranno **tre assaggi leggeri e sfiziosi** (gli “AFFINI”) che vedono protagonisti tre classici del territorio – il cestino di parmigiano con uovo di qu[illegible]ino - ar[illegible]amici ar[illegible]cioccolato e al fico.



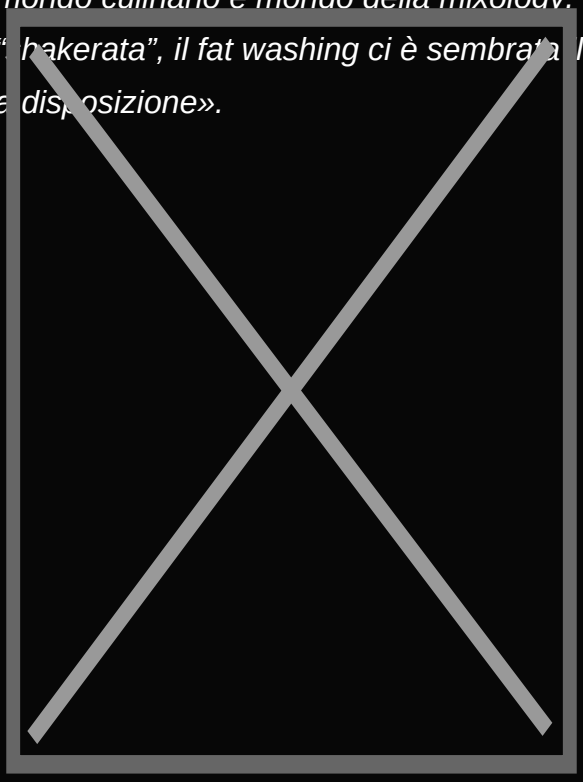
Ad accompagnare le tre tapas, altrettanti cocktail (gli “OLI”) che interpretano **tre icone della mixology**: il Ninni (Bruschetta), una rivisitazione del Bruschetta Martini, a base di whiskey infuso miscelato con l’olio all’aglio nero; il T’aggiàscordato, un punch di gin taggiasco miscelato con aceto balsamico aromatizzato al cioccolato; il Mennula, un moscato con liquore alla mandorla e aggiunta di **aceto balsamico** aromatizzato al fico.

NOTE TECNICHE DI MISCELAZIONE

Se per i cocktail in cui sono stati impiegati i due aceti balsamici la procedura di miscelazione è la stessa che viene adottata per gli sciroppi, Per il Ninni, con l'olio,è stata adottata una particolare tecnica denominata **fat washing**, letteralmente "lavaggio del grasso".

Nato negli USA e pensato per creare drink al gusto di "carne", il fat washing è **una vera e propria procedura di "estrazione"** dell'aroma che prende ispirazione dai rudimenti dei manuali di alta cucina su come sgrassare il brodo. Applicata alla miscelazione, permette di aromatizzare un alcolico con sostanze grasse e dal sapore deciso (come il bacon o lo speck o anche il burro) che successivamente vengono eliminate, lasciando al palato un piacevole effetto di "setosità" e un lieve aroma.

«Tecniche come questa – **spiega Davide Pinto** – *sono la conferma della costante contaminazione tra mondo culinario e mondo della mixology. Rispetto ad altri sistemi come il rotovapor o la più semplice "shakerata", il fat washing ci è sembrato il più adatto a valorizzare la delicatezza dell'olio che avevamo a disposizione».*



NOTE TECNICHE SUL MONDO DEGLI OLI

AROMATIZZATI

«Il mercato degli oli extravergini aromatizzati – spiega **Claudio Vignoli** - *è già da qualche anno in forte espansione, soprattutto in Nord America, in quanto questi condimenti consentono di essere creativi in cucina e offrono il vantaggio di avere sempre a disposizione prodotti altrimenti stagionali come le erbe aromatiche, i porcini o il tartufo».*

Per questo molti produttori di olio extravergine di oliva si stanno attrezzando per inserire nella propria offerta anche una linea di aromatizzati. L'aspetto fondamentale, avverte però l'esperto, è che venga utilizzato olio extravergine di primissima qualità: *«l'aroma da aggiungere, infatti, non va considerato come un sistema per sopperire a eventuali difetti dell'olio. Anzi, la qualità e le caratteristiche dell'evo usato devono essere ottimali per dare vita a una combinazione di profumi e sapori in grado di esaltare ancor di più le pietanze e gli abbinamenti»* conclude Claudio Vignoli.