Mixology in cucina, ora il Gin Sour è con aceto balsamico e fichi

20240927110959cocktailficoindex-1aee7271

È un **cocktail inedito** che ispira nuove sperimentazioni nella mixology **quello nato dall'incontro tra Acetaia Malpighi e la scuola di Alta Cucina IFSE**: il **Gin Sour con Aceto Balsamico di Modena IGP e fico** parte da un ingrediente gastronomico come l'Aceto Balsamico di Modena IGP per donare dolcezza e morbidezza a uno dei drink più apprezzati e consumati al mondo, il **Sour** a base di gin.

In questa ricetta esclusiva creata dagli chef di IFSE, con cui l'acetaia collabora da anni per portare l'eccellenza dell'Aceto Balsamico nelle cucine di tutto il mondo, il condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" e fichi diventa protagonista di una **miscela esclusiva che apre nuove contaminazioni tra cucina e mixology.**

Il cocktail ha un **profumo rotondo e pieno** e un **sapore deciso**, con sentore di fico: la ricetta prevede l'uso di ingredienti di stagione, come il fico per l'appunto, ed è realizzabile con semplicità nelle cucine di tutti perché, come spiega **Massimo Malpighi**, presidente Acetaia Malpighi, *«i prodotti della nostra collection, in questo caso il condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP" e fichi, si possono usare a crudo, ne bastano poche gocce, non coprono i sapori a cui si accompagnano ma li esaltano».*

Simile a un Sour, per carattere morbido, dolce e setoso grazie alla presenza della **schiuma leggera realizzata con l'albume d'uovo**, il cocktail Malpighi esplora la ricchezza sensoriale dell'Aceto Balsamico di Modena IGP dando vita a qualcosa di unico e sorprendente.

GIN SOUR CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, LA RICETTA

Ingredienti:

50ml gin
25 ml di condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" e fichi

succo di mezzo lime
1 fico fresco
2 more fresche
4 cucchiai di albume d'uovo
Ghiaccio: cubetti standard

Bicchiere: tumbler basso

Decorazione: fico essiccato

Procedimento:

Tagliare i fichi in quattro parti e metterli in un mixing glass insieme alle more intere. Aggiungere il condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" e fichi e schiacciare delicatamente il tutto con un pestello. Successivamente aggiungere il gin, il succo di lime e l'albume. Shakerare per un minuto senza ghiaccio, poi aggiungere il ghiaccio e continuare a shakerare per altri 20 secondi. Filtrare il contenuto dello shaker e versare in un tumbler basso pieno di ghiaccio. Completare con la decorazione.