Lunedì di Mixer: Giacomo Fiume presenta il suo 'Ningen (umami)'

20241008154907ningenumami-54065ac9

Il Lunedì di Mixer è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli. Questa settimana la proposta si riferisce al **Ningen (umami)**. Ma da dove nasce l'idea del drink?

«*Volevo creare un drink che parlasse del territorio. L'ho realizzato con **un colore rosso/rosa acceso**, che tra l'altro sui social (Instagram) porta a più visibilità. L'idea* - racconta Fiume - *deriva dal fatto di trovare dei sapori che si combinano tra di loro. Ho voluto creare un collegamento tra il datterino rosso di La Pietra (azienda di Monopoli, conosciuta anche all'estero che importa anche a livello mondiale). Si tratta quindi di un prodotto territoriale, con una soda rosa di Orsini e il pompelmo rosa. La soda di Orsini è fatta con pompelmo bianco classico (più amarognolo rispetto al pompelmo rosa), e quindi ho voluto aggiungere il pompelmo rosa sia per il colore roseo sia per dare un sentore acidulo collegato poi al datterino. Ho voluto utilizzare il datterino rosso a pezzi, e non centrifugato, per il colore della polpa, perché gli dà una texture diversa, più corposa. Le bacche di goji le ho utilizzate con il Fusetti, che si sposa bene con diverse spezie (l'ho usato con anice stellato, con la banana, con il cacao), per dare un sapore fruttato e accentuare il colore rosso*».

Per quanto riguarda il **garnish**, dove è stata scelta la gelatina, l'idea è stata di procedere con un occhio alla sostenibilità. «*Abbiamo fatto la gelatina utilizzando il residuo del succo di pompelmo con la polpa del pomodoro, filtrandola. Quindi c'è stato zero spreco*».

Un consiglio finale. «*Suggerisco di mettere il sale nel drink perché c'è il contrasto allo stesso tempo dell'acidità e della dolcezza del pomodoro. Quindi con il sale si riesce a creare un sentore umami che aiuta il cliente a bere il drink*».

RICETTA

1 oz e mezza di Fusetti alle bacche di goji

1 oz di Cordiale al pompelmo rosa e datterino rosso

Soda al pompelmo rosa Orsini

Garnish: caramella al pompelmo rosa e datterino rosso

PREPARAZIONE

- Fusetti infuso alle bacche di goji: sous vide per 2 ore a 60 gradi

- Cordiale al pompelmo rosa e datterino rosso:

1/2 litro di acqua

300 ml di succo di pompelmo rosa

7 pz di datterino rosso

200 gr di zucchero

5 gr di citrico

2.5 gr di ascorbico

- Frullare e filtrare

GARNISH

Gelatina al pompelmo rosa e datterino rosso

100 ml di spremuta di pompelmo rosa biologico

100 gr di zucchero

12 gr di fogli di colla di pesce

1 cucchiaio di succo di limone

q.b. zucchero o sale

Ghiaccio: chunck Ice Tree

CONSIGLIO

Usare il sale al posto dello zucchero così da rendere il tutto più umami