Quando la nocciola si fa cocktail, il nuovo drink di Barbara Galliano (Retrò Not a Traditional Bar)

202601261045434lorodellelanghedibarbaragallianobartenderdiretroadoglianicnfotoperricetta

Stuzzica i sensi e la curiosità L'Oro delle Langhe, il nuovo drink di Barbara Galliano, barlady di Retrò Not a Traditional Bar a Dogliani, Cn, che esalta la nocciola, prelibato vanto del suo territorio, e in particolare la Nocciola IGP Piemonte di Nocciola Tomatis, trasformata in profumo d'ambiente grazie ad Acqua delle Langhe Home Fragrance La Morra. Ed è solo l'inizio…

Una triangolazione originale nel segno dei cinque sensi nata dal desiderio e dalla volontà di interpretare al meglio uno dei prodotti iconici delle Langhe, territorio celebrato come Patrimonio Mondiale dell'Unesco insieme a Monferrato e Roero, e di trasformarlo in una proposta emozionale che in questa chiave ispira e piace in modo trasversale e fa riscoprire un frutto straordinario, la Nocciola Piemonte IGP, protagonista in vari settori dalla pasticceria alla gelateria, dalla cioccolateria alla cucina fino alla mixology. Questo per il suo essere versatile, delicatamente dolce e sapida al contempo. Spazio ora ai tre protagonisti di questa iniziativa così speciale quanto innovativa, partendo dal risultato finale.

«*Siamo rimasti piacevolmente stupiti di come sia piaciuto L'Oro delle Langhe, il nostro nuovo cocktail frutto del mix fra le pregiate Nocciole IGP Piemonte di Barbara e Fabrizio Tomatis dell'azienda omonima e dei loro noccioleti a Magliano Alpi, a pochi chilometri da noi, e le raffinate fragranze d'ambiente di Acqua delle Langhe. Un incontro di gusto e di saperi che ci ha emozionato, galvanizzato e che ha contagiato i clienti che l'hanno provato*». Esordisce così Barbara Galliano, barlady e proprietaria insieme al compagno Fabrizio, di Retrò "Not a Traditional Bar" nel cuore di Dogliani (CN).

ORIGINE, ISPIRAZIONE E SENSAZIONI

“L’Oro delle Langhe” nasce nelle colline di questo territorio, dove la nocciola è più di un frutto, è un simbolo di identità, tradizione e oro del posto: da qui prende corpo e aroma un cocktail che ne racconta l’essenza in un sorso, un drink che celebra la nocciola in tutte le sue sfaccettature multisensoriali: si vede, si annusa, si assapora e, soprattutto, parla di una terra. «*La base* - spiega Galliano - *è un Sotol infuso alle nocciole, arricchito da caramello, lime e apricot brandy, in un equilibrio tra dolcezza, freschezza e complessità aromatica. I glitter edibili fanno brillare il drink come l’oro delle Langhe, mentre la crosta di nocciole regala una nota croccante e irresistibile. Questo cocktail è un sorso caldo, avvolgente e luminoso, una fusione tra distillato ancestrale e memoria, un omaggio liquido alla nocciola piemontese pensato per chi ama scoprire il territorio non solo con il palato, ma anche con i sensi*».

In tema di target di età, chi ha apprezzato maggiormente l'atmosfera profumata del cocktail sono le nuove generazioni. «*Abbiamo colto la curiosità e l’interesse dei giovani, diciamo la fascia fra i 20-25 anni, che hanno valutato positivamente la novità, mentre ai clienti più adulti è piaciuto molto, hanno colto la specificità della fragranza alla nocciola e l’emozioni sensoriali che ha suscitato. Tengo a precisare che si è trattato di un’anteprima, vorremmo infatti dedicare a L’Oro delle Langhe un evento di degustazione ad hoc nel nostro locale con un pairing di piatti preparati da chef di alta cucina che qui nel nostro territorio non mancano. Questo perché questa creazione non è ancora in carta, essendo però incentrata sulla nocciola sarà presentata nella nuova drink list di primavera/estate. Ora, però, iniziate a deliziarvi leggendo la ricetta!*».

DAI NOCCIOLETI SOPRA MAGLIANO (CN)

Musa ispiratrice di questo progetto è Barbara Bottero che con il marito Fabrizio gestisce Nocciola Tomatis, azienda agricola nata a Magliano (CN), nel 2006 e dai cui noccioleti provengono questi frutti preziosi, le Nocciole Piemonte IGP, essenziali non solo per i loro prodotti dolciari di produzione artigianale, dalle creme spalmabili ai biscotti, dai gianduiotti alle praline, ma anche per la loro Verticale di Nocciole, un viaggio di gusto dal frutto grezzo a quello tostato poi abbinato a verdure, sughi, formaggi e vini. Ma non è tutto, perchè la stessa materia prima viene utilizzata anche per l gelato alla nocciola preparato nel loro laboratorio, olte che naturalmente per il cocktail di Barbara Galliano, e per Tosta, il profumo di ambiente di Acqua delle Langhe La Morra, realtà specializzata nelle profumazioni d’ambiente, che ne esalta l’appeal.

«*Siamo felici di aver contribuito a questa nuova avventura che apre nuove prospettive alle nostre nocciole e alle imprese di valore del nostro territorio come quelle coinvolte. Come da Retro di Barbara*

Galliano anche noi vorremmo ospitare un evento per far gustare L'Oro delle Langhe impreziosito da Tosta vicino ai nostri noccioleti, così da rendere ancora più goloso e suggestivo questo progetto», racconta Barbara Bottero. Sveliamo infine qualche specificità di questa nuova fragranza. «*Tosta* – riferiscono dall'azienda - *è la prima profumazione d'ambiente (e tessuti) ispirata alla nocciola che va ad arricchire la gamma di oltre dieci essenze che raccontano il Piemonte e le sue bellezze, ed è al momento in fase di lancio. Retro e Dogliani diventano così la prima imperdibile tappa di un'esperienza multisensoriale per la Barlady in primis, ma anche i neofiti curiosi in arrivo qui da tutto il mondo per l'enogastronomia e ora anche per la nocciola da gustare in tutte le sue sfumature: dal gusto al profumo fino allo scintillio dorato nel bicchiere*».

Emanuela Balestrino

L'ORO DELLE LANGHE, LA RICETTA

Ingredienti

Sotol Coyote "Trionfo del Desierto" Chihuahua, infuso alle nocciole di Nocciola Tomatis cl 3,5
Caramel Syrup di Monin cl 1
Succo di lime fresco cl 2
Apricot Brandy cl 2
Glitter edibili q.b.

Garnish

Crusta di nocciole

Bicchiere

Coppa

Metodo

Shake & Strain
Preparazione

Raffreddare la coppa e preparare la crusta di nocciole. Versare tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungere ghiaccio e shakerare energicamente. Filtrare finemente nella coppa.

Servizio e abbinamento sensoriale

Al momento del servizio vaporizzare nell'ambiente Tosta di Acqua delle Langhe per dare vita a un’esperienza che coinvolge vista, olfatto e gusto.