

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



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

Premessa. La precedente catalogazione IBA risale 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.