Dal Piatto Al Bicchiere: i piatti della tradizione toscana si trasformano in gin

20230710093441head-564c0ade

Trasformare i piatti tipici della tradizione **toscana in forma liquida** e creare gin dal sapore unico: è questa l'idea alla base del progetto **“Dal Piatto Al Bicchiere”** ideato da tre giovani cugini aretini, Stefano Del Pianta, Leonardo Del Mecio e Tommaso Picchioni, con la passione per il mondo della distillazione.
Così debutta una **collezione di bottiglie che omaggia le tipicità gastronomiche made in Tuscany**, con l'obiettivo di far assaporare profumi e sapori che raccontano la Toscana in un modo decisamente fuori dagli schemi, partendo proprio dagli ingredienti del territorio.

“Dal Piatto al Bicchiere” diventa un **invito a scoprire una nuova modalita? di concepire gli spirits**, dove tradizione, contemporaneità e sostenibilita? si fondono per creare quattro declinazioni di gin. Insieme a botaniche come ginepro, coriandolo e angelica, di volta in volta trovano spazio gli ingredienti solitamente utilizzati in cucina, come le verdure rigorosamente fresche.

C'è il **“Panmòllo 1912”**, un cold compound ispirato alla pappa al pomodoro e realizzato a partire da una singola macerazione a freddo di tutti gli ingredienti (inclusi pane artigianale toscano gluten-free, pomodoro, carote, sedano, aglio, basilico, foglie d'ulivo e pepe nero) ad eccezione dell'acqua di mare che dona la giusta sapidita? presente nella ricetta originale del piatto. Oppure il **“Ribolgin”** che richiama la ribollita, la tradizionale zuppa invernale a base di bietole, sedano, fagioli cannellini, foglie d'ulivo, cipolla, aglio, salvia, rosmarino, pepe nero e timo. Anche qui, la sapidità è data da una parte di acqua marina.

Discorso simile per il **“Panzagin”** ispirato a un piatto fresco e vegetariano come la panzanella, in cui sono presenti gli ingredienti caratteristici, dal pane al pomodoro, dal basilico al cetriolo fino alla cipolla. Sul fronte del fine pasto, invece, ecco il **“Ginsanto e cantucci”**, un Old Tom che rimanda al dolce tipico di cantucci e vinsanto: qui le note dolci del miele artigianale contrastano con la sapidita? dell’acqua di mare, mentre il bouquet è formato da cantucci artigianali gluten free, mandorle, vaniglia,

uva sultanina, scorza d'arancia, albicocca secca, fiori di zagara e vinsanto.

Non è tutto: la toscanità alla base del progetto “Dal piatto al bicchiere” si ritrova anche nei **due premiscelati di vermouth e bitter**, utili sia da assaggiare in purezza che per provare un Negroni tutto toscano, e realizzati con una cura particolare al packaging e alla sostenibilità. Si tratta del liquore **“Due terzi rosso”**, una combinazione di vermouth emiliano affinato in legno e bitter rosso dove note erbacee e amaricanti si fondono per regalare al palato un sapore intenso, e del **“Due terzi bianco”** (vermouth e bitter bianco) in cui invece prevalgono note fruttate ed erbacee.

“Abbiamo scelto di creare questa linea perché siamo da sempre appassionati di spirits – spiegano i tre - *e veniamo da famiglie in cui la cucina e la cura della terra hanno sempre avuto un ruolo importante. Abbiamo immaginato come i piatti della tradizione toscana, protagonisti di tanti pranzi domenicali in famiglia potessero trasformarsi in forma liquida, raccontando i ricordi di nonno Nelusco, che ha fatto del miele e dell’**olio Evo** una passione, di nonna Alfa e Lisa che ci hanno insegnato che la cucina è prima di tutto un atto di amore”.*

Il **lancio ufficiale** dei gin che compongono “Dal piatto al bicchiere” si terrà **venerdì 14 luglio** al Winter garden dell'hotel Helvetia & Bristol a Firenze (via dei Pescioni, 2) dove dalle 18 alle 20.30 sarà possibile assaggiare in anteprima le quattro novità, nel corso di un esclusivo aperitivo con drink list.