NOTIZIE

Un cocktail racconta la storia, le essenze e i profumi del Lago di Como

A idearlo lo chef Luigi Gandola, patron del ristorante Salice Blu di Bellagio. Tra gli ingredienti alcuni prodotti lacustri: succo di uva fragola e una base alcolica di ginepro "home made"

Redazione
07 marzo 2023 15:30

Lo chef Luca Gandola in azione

Un cocktail racconta il Lago di Como, la sua storia, le sue essenze, i suoi profumi. Ha un nome suggestivo, "Juniper Tonic Fox Grapes", e si ottiene miscelando sapientemente succo di uva fragola non fermentato, scorza di kumquat, Tonic Wild Botanic e una base alcolica di ginepro *home made*. A idearlo è stato lo

chef Luigi Gandola, patron del ristorante "Salice Blu" di Bellagio e volto noto della televisione grazie alle sue partecipazioni al programma tv *La prova del cuoco*.

Un drink per celebrare il legame di Gandola con la sua terra, con il Lago di Como e il suo ricco ecosistema composto da molteplici varietà botaniche e vegetali. Il cocktail di Gandola e quello di Riccardo Angelo Sironi, ribattezzato "Caino", si sono aggiudicati il primo posto ex aequo e sono stati scelti per rappresentare il Lago di Como candidandosi a diventare la nuova tendenza nel campo della mixology. Entrambe le creazioni si sono aggiudicate l'omonimo contest promosso, per il secondo anno consecutivo, da Fipe - Confcommercio Como e Lecco in collaborazione con Ristorexpo. Una sfida senza esclusione di colpi tra 12 finalisti che, nella cornice dell'edizione 2023 di Ristorexpo, si sono dati battaglia per interpretare al meglio il territorio comasco attraverso la combinazione degli ingredienti. Il verdetto finale - basato su aspetto estetico, aroma, gusto, storytelling del Lago di Como, tecnica di esecuzione, appeal - è stato affidato a un fuoriclasse del calibro di Luca Picchi, barman noto a livello internazionale e uno dei maggiori esperti al mondo di Negroni.

"Passione per la botanica"

"Questo cocktail - racconta lo chef Gandola - nasce dalla mia grande passione per la botanica, che coltivo fin da giovanissimo. Per la sua preparazione ho deciso di utilizzare la base alcolica al ginepro, che ho sperimentato, studiato e perfezionato durante il periodo del lockdown. La passione per la natura e il rispetto che nutro nei suoi confronti mi spingono quotidianamente a studiare e utilizzare solo ingredienti home made, non trattati o fertilizzati con concimi o tecniche pericolose per l'uomo e l'ambiente. Le piante di ginepro di cui ci prendiamo cura - prosegue Gandola - sono una varietà autoctona del territorio, essendo originarie della Garnasca, una delle zone collinari sopra il paese di Bellagio. L'uva proviene invece dalle viti che germogliano, crescono e fruttificano sul pergolato della terrazza del ristorante Salice Blu. Si tratta di viti piantate 50 anni fa, di cui mi prendo cura personalmente".

© Riproduzione riservata