

CORRIERE DELLA SERA

Cucina[®] / NOTIZIE

NEWS RICETTE HEALTHY FOOD FUDWEEK FOODREPORTAGE CIBO A REGOLA D'ARTE FOODISSUE BLOG INDIRIZZI LIBRI CUCINA TV SCUOLA L'ENOTECA



ISEO[®]

Argo
Iseo App

**LA MIA
CHIAVE È
SMART.**

iseo.com

NEWS

Risotto alla milanese o torta sacher, ecco i cocktail «da mangiare»



1. Cocktail da mangiare o cucina liquida?

Scheda 1 di 11



Arturo Pappalardo da 15 anni si occupa di miscelazione molecolare dietro al bancone di bar e ristoranti. Prendendo spunto dalla cucina dei fratelli Adrià, tenta di rendere solido quello che è liquido e viceversa. «Ho cercato di riprodurre i sapori, di trasformare la ricetta e di portarla in un cocktail — ha spiegato il bartender —. La mia unica missione è quella di tirare fuori il gusto». Dopo una gavetta che lo ha portato in giro per il mondo, ora lavora al ristorante Izu di Milano, dove propone drink studiati in abbinamento ai piatti. Le creazioni liquide di Arturo Pappalardo vanno oltre il concetto del cocktail sensoriale. «Ho creato una linea di drink a bassa gradazione alcolica, che ben si sposa con la filosofia culinaria di Izu — ha raccontato —. Uso frutta fresca, profumi alimentari, ingredienti biodinamici e oli essenziali alimentari ipoallergenici, adatti quindi anche agli intolleranti a determinati alimenti». Ecco, dunque, i cocktail da mangiare per l'estate



© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. *Cocktail da mangiare o cucina liquida?*

2. Duffy Duck

3. Amatriciana alla giapponese

4. Bloody Stra-W-asabi

5. Risotto alla milanese

6. Sachertorte

7. Strudel

8. Black Sweetness

9. Cacio e pepe

10. Prosciutto e fichi

2. **Duffy Duck**

Questo cocktail nasce dall'idea del pollo arrosto. Arturo fa la vodka in infusione al rosmarino e la combina con la lemon soda. Utilizza poi la tintura madre di estragone, un bitter di pepe e peperoncino e l'essenza di pollo arrosto per confondere il degustatore. Chi lo berrà avrà la sensazione di mangiare del pollo al forno, ma una volta assaggiato il drink lo troverà fresco e beverino



3. Amatriciana alla giapponese

Questo cocktail è stato creato pensando alla celebre battuta di Alberto Sordi: «Maccarone, m'hai provocato e io ti distruggo adesso, maccarone. Io me te magno». Il bartender ha deciso così di creare un Bloody Mary da mangiare, utilizzando al posto del guanciaie il Kobe giapponese. Insieme a tutti gli ingredienti tipici del cocktail, Pappalardo utilizza la cipolla per condire il pomodoro





4. **Bloody Stra-W-asabi**

< Scheda 4 di 11 >

Un'altra rivisitazione del Bloody Mary è il Bloody Stra-W-asabi, condito con sale Maldon, sedano, pepe lungo africano, soya, worcestershire sauce, wasabi, fragole, menta fresca e lime. La base è vodka e succo di pomodoro





5. Risotto alla milanese

< Scheda 5 di 11 >

Se siete stufi di mangiare il solito risotto allo zafferano, con Arturo Pappalardo potete berlo. Il bartender realizza una vodka infusa in stimmi di zafferano. La mixa poi con vermouth dry, che dà quel sapore vinoso di quando si sfuma il riso in cottura. Lo serve infine con il parmigiano a fianco. Per aromatizzare utilizza il pepe vanigliato del Borneo



6. Sachertorte

«Quando sono stato in Austria mi sono reso conto che lo strato di cioccolato della Sacher era sottile. Era quindi la marmellata la vera protagonista». Per questo Arturo ha creato un cocktail dove la vera chicca del drink è la marmellata di albicocche. Utilizza poi un liquore di cioccolato, dell'arancia, un topping al fondente e del succo di guanabana, che ha il vantaggio di aprire gli aromi



7. Strudel

Se invece preferite un classico dolce del Sudtirolo, ordinate da Izu un cocktail allo Strudel. Nel bicchiere troverete del calvados, una purea di mele con olio essenziale di vaniglia, arancia e cannella in polvere



8. Black Sweetness

Girovagando per la fiera del cioccolato e assaggiando prodotti, Arturo Pappalardo ha inventato Black Sweetness. Questo drink è ottenuto con liquore al cioccolato, pepe, vodka infusa al rosmarino, succo d'arancia e tequila



9. Cacio e pepe

Se amate il classico piatto romano, questo cocktail potrebbe stupirvi. Il bartender, dopo aver messo la vodka in infusione nel parmigiano, ci aggiunge un infuso di pepe e peperoncini. La base è vermouth



Questo cocktail è stato creato ricordando il panino che Arturo mangiava da bambino in villeggiatura, dove c'era una grande pianta di fichi. Ora per creare questo drink, il bartender utilizza una marmellata di fichi, una goccia di olio essenziale di crosta di pane, brandy, arancia e succo di guanabana. A completare il tutto il profumo di prosciutto



11. Gelato Alcolico

Arturo Pappalardo propone anche un cocktail da mangiare. È il gelato alcolico, fatto con panna, miele al basilico e liquore al cioccolato. Nella parigina c'è una gelatina alcolica di lamponi, fragole e mirtilli

