



Una grappa gelata



Cinque distillatori vicentini fanno incontrare i loro prodotti con il gelato. Con sorpresa finale.

Si è svolta a Vicenza una serata di degustazione particolare. "Il gelato incontra la grappa", questo il titolo, ha visto cinque distillatori vicentini proporre un proprio prodotto non solo in abbinamento, ma anche come ingrediente nella elaborazione dei gelati artigianali proposti. Vediamo com'è andata.

Il primo assaggio è stato proposto dalla Distilleria LEO con una grappa di canizie moscato 41° (distillazione separata, seguita dal blend con 20 di moscato) morbida, fruttata e floreale. Per questo abbinamento il Maestro gelataio Franco della Gelateria S. Marco di Montebelluna ha preparato un gelato al mandorlo glacé con grappa (variegati) che al gusto ha evidenziato una punta di caramello, mandorlo glacé, e si è dimostrato molto equilibrato e delicato.

Il secondo abbinamento ha visto la grappa Poli di Schiavon aromatizzata alla liquirizia (infusione 3 mesi) sposarsi con gelato di strudel di mele con ganache di cioccolato e grappa (il cioccolatino tenuto per ultimo prima di assaggiare la grappa) realizzato da Danio de Il Gelataio di Vicenza. La grappa era presente nella ganache, nella composta di mele e nel gelato. I 3 componenti erano assemblati (e non variegati) a strati in modo che la grappa fosse omogeneamente presente.

La terza degustazione è stata presentata dalla distilleria Schiavo di Costabissara: Marco Schiavo ha proposto la grappa El Cao (blend di cabernet, fragolino e merlot) e la Gelateria Piccola Voglie di Torri di Quarenzano (VI) l'ha inseri-

ta in un gelato alla cassata siciliana con ricotta e canditi. La grappa, profumata e fruttata, con note di frutta a pasta gialla, era in contrapposizione con i canditi note di mandorlo dal gelato. Per contrattare la componente della ricotta si è arrivati a utilizzare 20 parti di grappa.

Per il quarto assaggio la distilleria Brunello di Montebelluna ha proposto una grappa moscato for d'arancio (grappa aromatica). Cristian de Il Gelato IGP di Bra (CI) ha proposto un prodotto locale: il gelato al cuneese (sostituendo il rum con la grappa) al cioccolato dell'Ecuador e meringa, i quali, che conteneva cacao e cioccolato, copriva un po' la grappa, che non è di Singuina agevolmente. Meglio assaporare il gelato e la grappa al calice.

L'ultima degustazione è stata proposta dalla distilleria Dal Tizio: Ivan ha presentato una grappa di ottonei. La gelateria Onan Onan di Montebelluna di Costabissara l'ha utilizzata in un gelato alla pera con cacao verde e grappa senza latte e

senza zucchero ma con zucchero, che in realtà si dovrebbe chiamare sottile.

La SORPRESA. Cristian de Il Gelato IGP di Bra (CI) ha presentato il gelato con l'Ambrato Toscano, preparato per infusione abbinato ad un cioccolatino con cioccolato veneziano dalle note di caffè. Molto netto il retrogusto del sapor che lasciava un leve piacevole in gola. Il gelato è stato accompagnato a una grappa invecchiata da vinacce rosse al calice.

