# grappa

#### Perfetta cremosità

"In questo modo - afferma il gelatiere Marco Reato - si ottiene un mantecato dalla cremosità unica in quindici secondi a fronte dei quattro-cinque minuti necessari con il mantecatore. È la soluzione perfetta da sfruttare per eventi e show cooking e attirare così l'attenzione del pubblico".







## Occhio al **bilanciamento**

Il gelato alla grappa contribui- to a creare appositamente sce quindi a **sfatare** il luogo comune del distillato puro spirito italiano "solo per soli : uomini forti" e lo fa apprezzare in un altro modo. La grappa ha tanti profumi e la **sfida** in gelateria è riuscire a farli sentire in un mantecato ben bilanciato. Una sfida di cui ha grande esperienza il maestro Giancarlo Timballo. Da anni collabora infatti con Grappa Nonino di Percoto (Udine), per la quale ha inizia-

gelati e sorbetti da offrire in degustazione agli ospiti della distilleria. Nella sua gelateria Fiordilatte a Udine propone anche gusti al cioccolato abbinato al rum o all'Aurum, liquore a base di brandy e infuso di arance, a conferma che i gelati alla grappa e ai distillati si possono inserire in vetrina se ben bilanciati e se accostati ad altri ingredienti che attenuano la forte carica alcolica.

#### Questione di calcolo

"All'inizio - racconta Giancarlo Timballo - il problema era quello di bilanciare il grado alcolico. Era difficile capire quanto distillato aggiungere a una miscela e le soluzioni erano empiriche. Approfondendo le dinamiche legate al calcolo del potere anticongelante dei distillati in base al loro grado e alla presenza o meno di aggiunte di zuccheri (liquori dolci) ora è possibile bilanciare con più precisione".



### Gelato alla grappa

di Giancarlo Timballo

Ingredienti: 470 g di latte intero - 200 g di panna fresca 35% - 30 g di tuorlo - 150 g di saccarosio - 40 g di maltodestrina 19 DE - 60 g di latte magro in polvere - 45 g di grappa 43° - 5 g di neutro per creme

Procedimento: aggiungere il distillato a freddo a fine pastorizzazione di tutti gli altri ingre-

## Per aromatizzare

In **pasticceria** non è nuovo : ottima per **conservare** la l'impiego di grappa. Da creazioni di base come la pasta **bisquit** e la meringa a dolci legati a ricorrenze come i crostoli a Carnevale; da torte regionali, ad esempio la qubana a specialità tipiche riviste, il babà o la sbrisolona, l'aggiunta di distillati di uva dona piacevoli note aromatiche. Senza dimenticare che la grappa insaporisce salse, gelatine e marmellate e che è

frutta - non per nulla si dice "sotto spirito" - da impiegare per crostate o altri dolci. Tra i lievitati delle feste panettoni e colombe acquistano pregio con una dose di grappa nell'impasto oppure con ingredienti come uva sultanina macerata in un distillato o crema arricchita con grappa da mescolare con pezzi di pere sciroppate o gocce di cioccolato.

## In **purezza**

È diffusa anche l'abitudine di **spruzzare** grappa o distillato d'uva su dolci e crêpes, ma l'ultimo trend in pasticceria è l'impiego in **vasocottura**. L'ha sperimentata Danilo Freguja, maestro nell'arte pasticcera e cioccolatiera e appassionato conoscitore dei distillati. Con questa tecnica, indicata per babà e savarin, ha preparato un Dolce delle rose, nel quale ha iniettato grappa una volta estratto dal forno. Una sua consuetudine è aggiungere nella ricetta un ingrediente del proprio orto botanico, come la menta nel Dolce Melagrappa.

## Consumo equilibrato

"È importante la scelta di un prodotto di qualità" spiega Danilo Freguja. "Grappe e distillati di uva nell'impasto si usano in purezza perché si devono sentire". Il loro utilizzo risale alla tradizione dell'Est Europa e del Nord Est d'Italia e contribuisce alla riscoperta in atto della grappa. "Ci vogliono - sottolinea - alternative per far consumare i distillati in maniera ovviamente equilibrata".





# Matrimonio perfetto

grappa si sposa bene. Bar- secco e miele di barena; oggi ricata o invecchiata, torbata o : le sue creazioni contengono floreale, va a nozze sia per la : distillati fatti da lui stesso con preparazione di praline, il Santonego a base di astartufi, sia per i percorsi di senzio marino e con infusioni **degustazione**. A un'edi- di erbe e fiori di prati stabili. zione del congresso "Lo Risultato di una ricerca incesmejor de la gastronomía" a sante per far provare sensa-San Sebastián Danilo Freguja : zioni uniche e dell'amore per ha presentato una pralina con : i frutti del territorio.

Anche in cioccolateria la ganache di grappa di pro-



di Federica Serva

una vera delizia

# Spettacolo live

Da una nuvola di fumo appare come per magia un gelato al cioccolato. Più cremoso di quello tradizionale, meno freddo in bocca, regala all'assaggio i **sentori** di una grappa all'Amarone. È il gelato molecolare alla grappa, Gelato Super, realizzato da Marco Reato all'evento "Gocce di Stilla". La sua preparazione e degustazione hanno stupito e **conquistato** i visitatori. La dimostrazione live è il risultato della recente collaborazione fra l'Anag Veneto e la fiera Mig, nata dal comune intento di valorizzare due prodotti d'eccellenza.

#### Unione d'intenti

La partecipazione dell'Associazione Assaggiatori Grappa e Acquaviti all'ultima edizione della manifestazione del gelato a Longarone ha dato il via ad approfondire il connubio fra grappa e "dolce freddo". Alcune prove di degustazione erano state realizzate dal presidente di Anag Veneto, Giovanni Dalla Mora, in collaborazione con Andrea e Marco Reato delle gelaterie Gimmy e Dolomiti, ma l'incontro in fiera fra diversi maestri è stato determinante per far partire l'iniziativa. La presenza del gelatiere Corrado Sanelli, che per primo ha sperimentato il raffreddamento della miscela di gelato con l'azoto liquido, ha aggiunto lo stimolo a osare il gelato molecolare alla grappa.

## Gusto autentico

Oltre al gelato al cioccolato veneta 40°. La ricetta precon grappa "Giare" di Amarone 41°, Marco Reato ha offerto altri gusti ispirati a diversi prodotti del territorio **abbinati** a distillati, da quello alla Noce feltrina con Acquavite Uve bianche gran riserva 38° al Fior di latte con Grappa bianca storica : dovuta all'uso di alcol.

vede l'aggiunta di 40 cl di grappa per litro di miscela e l'impiego di un litro e mezzo di azoto liquido. La miscela è a base acqua per far assaporare meglio i sapori del cioccolato e contiene una percentuale minore di zuccheri