

IVG

Il gin diventa “caviare” alla locanda Barbacana

di **Elisa e Stefano Pezzini**

30 Maggio 2022 - 7:41

LIGURIA DEL GUSTO SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



Sembra impossibile e, invece, il gin non è solo un alcolico da utilizzare per storici aperitivi o da abbinare alla tonica per dare vita ad una bevanda iconica. Lo si è visto, qualche sera or sono, alla Locanda Barbacana, nel cuore delle mura medievali di Villanova d’Albenga, dove chef Michele Cammarata ha sorpreso tutti nella serata intitolata “Ginfood Experience”, organizzata in collaborazione con Mercanti di Spirits, rappresentato a Villanova dall’amico Fulvio Santorelli, collaboratore di Ivg con la sua rubrica sugli “spirits”.

Piccola premessa: dire “gin” è una diminuzione, il “gin”, infatti, è un mondo quasi infinito, dove la base (di per sè un distillato o un fermentato di cereali o patate) diventa una tela bianca dove aggiungere agrumi, spezie, botaniche diverse per creare un liquore unico, personalizzabile, da utilizzare, a seconda del profumo e dei retrogusti, per i vari cocktail e i vari usi. Difficile, quindi, scegliere il gin migliore da abbinare alle singole vivande, ma Michele Cammarata è riuscito (dopo un mese di sperimentazioni) nell’impresa.

Già l’insalatina di zucchine trombetta di Albenga marinate con Agrumino, Gin Jodhpur London Dry e cozza liquida in provetta (idea simpatica e di gran gusto) ha fatto capire come il gin, pur sentendosi, non avrebbe coperto i sapori. Così la tartare di gambero ha saputo contrastare con gusto la spuma di Gin Jodhpur Spicy (sentore di agrumi e peperoncino) mentre i dadini di sedano hanno dato freschezza. Gusto spiccato per gli spaghetti al nero di seppia mantecati al burro con Gin Ginbery’s (abbastanza neutro) e acciuga fritta con pistacchio. Molto Mediterraneo nel sorbetto con Gin Corricella,

agrumato al punto giusto, visto che è prodotto a Procida!

Il tonno porchettato alla piastra con pop corn di cotenna (ottimo street food, mediato dai "ciccioli" emiliani, ma molto moderni), sfoglia di mela verde, coulis di lampone e caviale al Gin Jodhpur Reserve (dal gusto delicato, nonostante aromatizzato al caffè ed invecchiato in legno) e sesamo croccante. Sorprendenti i dessert, soprattutto il simpatico dolce al cucchiaio con crema al Gin Marin, cioccolato fondente e mini meringa. Il gelato al Gin Jodhpur Mandore con buccia d'arancia caramellata e mandorle tostate ha chiuso la cena pulendo la bocca.

Unica nota pericolosa: si è pasteggiato a gin tonic (senza esagerare), ma certo non è il modo migliore per salvare i punti della patente...

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).