

FRIGO WEEKLY 70

GIN MANIA



Bombay Sapphire

Bombay Sapphire Premier Cru il nuovo prodotto che celebra i sapori più ricercati della natura, come la scorza dei limoni provenienti dalla Murcia, regione spagnola rinomata per l'entroterra caratterizzata da frutteti e vigneti. La buccia è stata lavorata accuratamente a mano così da non disperderne gli oli e lasciata essiccare naturalmente al sole caldo della Murcia.

“Può non esserci colpa ma ci saranno pensieri. E per i pensieri c'è il gin.”

NICHOLAS MONSARRAT

Helba

Un London Dry Gin fresco e aromatico realizzato solo con ingredienti che crescono spontaneamente sull'Isola d'Elba. Ogni sorso è un viaggio di sola andata nel cuore dell'Isola, tra i profumi della macchia mediterranea, i sapori di una terra unica e la freschezza del mare.



CONSIGLIO ECO Congela anche la frutta sbucciata e tagliata a pezzi, puoi usarla per torte, purea...

www.alezionedisostenibilita.it

PANDORO CON GIN MEDITERRANEO



Bottega Balocco presenta una novità esclusiva: il Pandoro Mediterraneo. Creato in collaborazione con Gin Mare e firmato dal Pastry Chef Internazionale Fabrizio Fiorani. Ad arricchire la ricetta tradizionale, per questa novità, è stata sviluppata un'esclusiva crema a base di Gin Mare, per ritrovare la

perfetta armonia tra le note aromatizzate del gin e la dolcezza dell'impasto. Gin Mare è caratterizzato da quattro botaniche che lo rendono unico: basilico italiano, timo turco, rosmarino dalla Grecia e oliva Arbequina. Un viaggio nei sapori mediterranei che sono stati mixati per creare l'esclusiva crema Gin Mare, con cui è farcito il pandoro.

I distillati puri delle quattro botaniche sono stati invece usati per la creazione della bagna alcolica, per rendere davvero unica l'esperienza di gusto: ogni fetta rappresenta un vero tuffo nel Mar Mediterraneo. Il prodotto ha conquistato la firma del Pastry Chef Fabrizio Fiorani, un prestigioso riconoscimento per questa novità esclusiva.

LA RICETTA

Sushi & Gin

Di Tiziana Felicini docente I.P.S. Pietro Verri

Ingredienti

4 cl Gin
1 cl Liquore al Lychee
1 cl Sciroppo di basilico
3 cl Purea di mango fresca
2 gr di wasabi

Tecnica di preparazione

Shake and Strain

Guarnizione

Uramaki



Sabatini Gin Barrel: un matrimonio con il vino.

Sabatini Gin Barrel è un distillato premium che unisce il mondo del gin e quello del vino a bacca bianca, proponendosi come perfetto regalo natalizio per stupire anche i palati più raffinati.

Perfetto per chi è in cerca di un tocco di originalità e ama sperimentare, l'ultima scommessa di casa Sabatini nasce come reinterpretazione del momento della degustazione: la tradizione del buon bere della famiglia toscana, da sempre improntata all'innovazione, dialoga con la grande arte locale del fare vino.

L'inaspettato incontro ha dato vita a uno spirit nobile, dai colori ambrati e caldi, rotondo e delicato, che stupisce per gli intensi e freschi aromi che rimandano ai profumi della campagna toscana e all'uva appena colta. Se al naso colpisce la sua freschezza, al palato Sabatini Barrel Gin risulta pieno e avvolgente, grazie al legno delle botti che conferisce spessore e importanza alla balsamicità delle botaniche, lavanda, ginepro e salvia. Queste piacevoli sensazioni sono consolidate in un finale lungo e morbido, con una nota di liquirizia data dal finocchietto selvatico.

Custodito in un elegante cofanetto che rimanda alle venature del legno delle botti



di rovere scuro, Sabatini Gin Barrel è un regalo elegante e inaspettato: con una gradazione di 45.5%, è perfetto da bere liscio accompagnato da frutta secca, dolci lievitati o formaggi stagionati.

Da 47 a 48 botaniche per Monkey 47

Come ormai tradizione, Monkey 47 svela in occasione del Natale l'esclusiva limited edition nata da una sfida: trovare la 48esima botanica perfetta. A lanciarla, l'insaziabile volontà di raggiungere il più alto gradino della qualità e di non perdere mai la capacità di stupire e di stupirsi. L'esplosiva voracità creativa che ha dato vita al progetto Distiller's Cut, quest'anno è implosa vicino alla distilleria, precisamente a Keltenhof in Germania, dove ha sede la fattoria di Gerhard Daumüller. Visionario botanico, amico della distilleria, che tra le varie piante da alcuni anni coltiva la Monarda Scarlatta ai piedi della catena montuosa del Giura Svevo, nella lussureggiante pianura di filder. Ed è proprio lei l'ingrediente della Monkey 47 Distiller's Cut 2021. Una pianta dall'accesa tonalità, dal sapore e dal profumo distintivi, conosciuta anche come "balsamo d'api" per la sua accesa tonalità che attira questi insetti, o "tè oswego", dalla tribù indiana che lo usava per preparare un infuso particolarmente aromatico.

Solo 102 bottiglie in Italia, ognuna numerata, ognuna frutto di un complesso e intricato processo che inizia dalla raccolta a mano degli ingredienti e continua fino all'aggiunta dei petali essiccati di questa pianta aroma-



tica alle 47 botaniche che tradizionalmente vengono macerate per creare Monkey 47. Il macerato viene poi lasciato maturare per tre mesi in recipienti di cotto prima di essere unito all'acqua sorgente della Foresta Nera.