Laphroaig esplora il pairing

20230405125420laphhead-c1a6738f

Non solo da meditazione e a fine pasto, il whisky ha dato ottima prova di sé da Ai Navigli in accompagnamento con la cucina stellata alla brace di **Errico Recanati**, in purezza o con i cocktail del resident bartender **Nicola Romiti**, già da Carlo e Camilla in Segheria. È (anche) questo il senso del progetto di Laphroig “i pionieri del gusto”, con il quale il whisky della distilleria nata nell’isola di Islay nel 1815 dai fratelli Donald e Alexander Johnston collabora con produttori, artigiani e chef, legati a Laphroaig grazie ai tre elementi cardine del whisky scozzese: il sale, il fuoco e la torba.

Il **connubio tra cocktail e cucina** – è un ulteriore riprova – è una **tendenza affermata all’estero che sta lentamente arrivando in Italia** grazie al momento d’oro che sta vivendo la mixology in generale e a una nuova generazione di barmen giovani e appassionati. Cos sempre più spesso al ristorante e in alcune pizzerie vengono proposti abbinamenti con cocktail non solo in fase aperitivo.

Un pairing riuscito è stato quello che ha affiancato il Laphroaig 10 anni, il whisky Laphroaig originale ancora oggi distillato con la ricetta di oltre 75 anni fa, con la cucina alla brace raffinata e attuale di chef Errico Recanati, 1 stella Michelin a L’Andreina di Loreto. *“Ho imparato da mia mamma e mia nonna, certo loro non facevano alla brace anche le verdure, le ho introdotte io”* ci racconta dietro la gigantesca brace portata da Loreto per l’occasione a Milano.
La collaborazione è stata infatti presentata in occasione del lancio della campagna, tenutosi a Milano negli spazi interni ed esterni de Al Naviglio in via Lodovico il Moro, location iconica (qui sorgeva il Ca’ Bianca, luogo mitico del jazz milanese) nata da una collaborazione-consulenza con chef Carlo Cracco dopo la chiusura di Carlo e Camilla in segheria (e infatti si sono qui fermati l’executive chef Luca Pedata e il bartender Nicola Romiti).

Il pairing
Protagonista assoluta del menù di Recanati è stata la brace in un gioco di rimandi mai stucchevole con i tre elementi di sapidita?, affumicato e torbato del Whisky. I cocktail sono stati realizzati in team tra lo chef, il bartender Nicola Romiti e il brand ambassador Marco Gheza.

Ha aperto la serata l’aperitivo di benvenuto dalle note affumicate speziate **“L’Inconfondibile”**: Laphroaig 10, Miele alla soya, Soda al sesamo tostato e Sesamo e sale nero.

L’antipasto, un’Ostrica alla brace, nocciola bruciata e mela dei Sibillini, è stato accostato a **“I Primi Sentori”**: Laphroaig 10, Cordiale di mais al BBQ, Sciroppo di popcorn affumicati, Sorbetto al succo di mais e Kumquat.

La Lattuga cotta nel Laphroaig, i suoi estratti, uova di trota e mandorla amara e una perfetta Faraona cotta da lontano, soffiato di patate e radici sono stati abbinati a un Laphroaig 10 anni liscio.

Chiusura con il dessert Gelato al Laphroaig, banana cioccolato alla brace e caviale e il **“dessert liquido” “Breakfast in Scozia”**, cocktail a base di Laphroaig 10, Caffe? estratto in Cold Brew, Amaretti al caffe?, Caramello salato, Spuma di cornflakes, Crumble di amaretto e sale Maldon.

Laphroaig 10 fa parte del portafoglio Beam Suntory e dal 2019 viene **distribuito ufficialmente in Italia da Stock S.r.l.**