Lunedì di Mixer - Giacomo Fiume presenta 'La Mia Terra'

20241014200319lamiaterra-610b2735

Il Lunedì di Mixer è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana è la volta di **LA MIA TERRA**, una ricetta nata dall'esigenza di parlare della Puglia e dei suoi prodotti, creando un drink che si legasse al cibo, in questo caso la pizza fatta con ingredienti pugliesi. «*Tutti gli ingredienti sono stati presi e scelti accuratamente da me, l'origano e il basilico dalla mia campagna, le acciughe da una pescheria amica vicino a casa mia e il datterino direttamente dall'azienda produttrice*», racconta Fiume.

«*E' una ricetta che porto al Cultural di Trani, evento con chef stellati e pizzaioli rinomati, dove realizzo questo drink come cocktail pairing in partnership con un pizzaiolo di Monopoli.* ***Ho voluto utilizzare dei prodotti utilizzati e raccolti da me, partendo dall'origano a km 0, e il datterino giallo dell'azienda La Pietra****. Ho voluto utilizzare i datterini gialli nel drink per fare una rivisitazione della caprese in un drink, che si avvicina al gusto della pizza. Preparerò una specie di americano o negroni a cui sostituisco o la soda o il gin con l'acqua di pomodorino giallo e basilico. Abbiamo preso il bitter e l'abbiamo aromatizzato al burro di acciughe. Abbiamo fatto un fatwash per aromatizzare il bitter (con la parte grassa dell'acciuga abbiamo dato un gusto più sapido e grasso al drink). Questo abbinamento di pomodoro, basilico, origano e acciughe vanno a richiamare il Mediterraneo. Al naso l'odore è quello dell'origano, mentre al palato il gusto è quello di un'esplosione di freschezza data dal basilico e la sapidità, che sta bene con la pizza*».

RICETTA

3 cl di bitter al burro di acciuga locale

3 cl di Vermouth all'origano

3 cl di acqua di datterino giallo La Pietra e basilico fresco

GARNISH

Datterino giallo La Pietra

TECNICA

Fat washing: sminuzzare le acciughe, farle sciogliere nel burro, toglierle e aggiungere il burro aromatizzato nel bitter. Mettere la bottiglia in un congelatore dalle 12 alle 24 ore, filtrarne il contenuto a maglie strette. Imbottigliare ed etichettare.

Vermouth all'origano: sous vide di 1 ora e mezza a 60 gradi circa tra Vermouth e origano essiccato.

Acqua di datterino giallo e basilico: frullare 10 datterini giallo con 8 foglie di basilico (in questo caso è stata aggiunta un po' d'acqua ed è stato sistemato di acidità con 2 gr di citrico). Filtrare a maglie strette. Per un risultato più limpido, filtrare più volte.