Aceto balsamico di Modena in mixology, la sfida di 1930 e Acetaia Giusti

20260313134757team1930cocktailbareacetaiagiusti

Si chiama **Born in the ageing rooms, poured into the glass** la collaborazione tra 1930 Cocktail Bar, speakeasy-salotto milanese classificatosi 43esima agli ultimi World's 50 Best Bars, e Acetaia Giusti, azienda con oltre quattro secoli di tradizione artigianale. Obiettivo: coniugare l'alta mixology contemporanea con uno dei prodotti simbolo della tradizione gastronomica italiana, il prezioso aceto balsamico, esplorandone le potenzialità aromatiche.

La drink list con almeno un paio di cocktail dedicati partirà ad aprile, dopo Pasqua, ma siamo stati a un'anteprima per la stampa in cui sono state presentate quattro versioni preliminari.

Quattro twist per quattro aceti

Si parte con il **Daiquiri Olimpico** aromatizzato ai lamponi, con granatina e Aceto Giusti Balsamico di Modena IGP 5 Medaglie. Il **Peppercorn Gimlet** sposa Plymouth gin, Giusti Agrodolce Bianco, pepe rosa e agrumi. Ottimo il **Raspberry Negroni**, una variante del grande classico con il Giusti Balsamico di Modena e Lampone, Cognac, Bitter Fusetti e Martini Maestro 36 vermouth. Per il prezioso Giusti Balsamico Tradizionale di Modena DOP "extravecchio" si è pensato a un twist dell'Old Fashioned, **Butter Old Fashioned** con Rabbit hole bourbon whiskey e burro salato. "L'extra vecchio non lo userei per un long drink perché è così raro, ci vuole così tanto tempo a produrlo che bisogna centellinarlo, gestirlo, valorizzarlo" dice Benjamin Cavagna, direttore del 1930.

Mixology gastronomica

«*Con 1930 abbiamo utilizzato sempre ingredienti d'eccellenza per dare un tocco diverso ai nostri classici e cercare quel lato della sperimentazione che fa anche divertire le persone. Quando poi ci siamo spostati nella nuova location* [sotto il Mag La Pusterla, ndr] *abbiamo deciso di ideare menù in*

cui la base dei cocktail fosse la gastronomia. Per sperimentare bisogna partire dall'ingrediente di qualità e bisogna anche conoscerne la storia – ha detto Cavagna -: *l'aceto balsamico di Modena è un ingrediente complesso con una qualità e una storia incredibili, un prodotto dell'eccellenza italiana, conosciuto nel mondo e rientra bene nel nostro progetto*».

La collaborazione coprirà la miscelazione ma ci sarà anche qualche ricetta legata al food. I cocktail presentati in "Beta version" non finiranno tutti nella lista finale, che è ancora in fase di definizione. «*Volevamo dare un piccolo benvenuto e una piccola idea di quello che sarà. Poi probabilmente sceglieremo due di queste ricette e le lavoreremo ulteriormente*». Il nuovo menù cambierà ogni due o tre mesi in base alla stagionalità e alla creatività dei ragazzi del team. «*Continuiamo nella sfida di miscelare gli ingredienti della gastronomia realizzando creazioni alcoliche solide. I cocktail con il balsamico cambieranno nel corso dell'anno. Non bisogna annoiarsi, ma sempre guardare avanti*».

Claudio Stefani, ceo di Acetaia Giusti e 17° generazione della famiglia, ha commentato: «*Sono più di dieci anni che abbiamo iniziato a proporre l'aggiunta dell'aceto balsamico sui cocktail, è un prodotto che ha tanta storia, tanto heritage, ma a noi piace svecchiarlo e inventarcelo in situazioni nuove*».