

Dai sapori della zuppa vietnamita ad un liquore, così nasce Zio Pho

scritto da Nicole Bernardi | 01/07/2020



Lo chef Domenico Volgare, nella sua sushi-pizzeria Fuzion Food di Torino, crea il primo liquore ispirato alle botaniche della tradizionale e omonima zuppa orientale

Liquore Zio Pho, nato dal triangolo Vietnam, Torino e Gargano

Anice, finocchio, liquirizia, zenzero sono alcune delle botaniche presenti nei piatti di [Fuzion Food](#), il locale torinese dove cucina mediterranea e orientale si incontrano. L'ispirazione per la creazione del nuovo liquore **Zio Pho** è arrivata proprio durante la preparazione dell'infuso di spezie per l'omonima zuppa orientale, rivisitata da chef Domenico. L'amicizia con il distillatore **Rocco Afferante** di Essenza Garganica ha completato il triangolo magico Vietnam-Torino-Gargano, dando vita ad un liquore artigianale dal carattere forte.

A completare l'unicità di questo prodotto c'è anche la **grafica delle etichette**, ciascuna un pezzo unico e irripetibile colorate a mano, a cura dei ragazzi dello studio Truly Design, veri artisti del graffito.

La degustazione, sapori orientali e mediterranei

Durante la presentazione, il liquore Zio Pho è stato proposto in due versioni: liscio per poter cogliere a pieno le spezie di questo liquore, e miscelato in un cocktail fresco e semplice con aranciata Lurisia, un omaggio al Gargano e alle sue arance IGP.

Zio Pho liscio si presenta torbido, per ricordare il brodo della zuppa vietnamita da cui trae ispirazione. La speziatura è molto fresca grazie all'infusione di anice, cardamomo, zenzero, semi di finocchio e coriandolo. Una piacevole nota di liquirizia e cannella scaldano un po' il palato, con una leggera piccantezza.

Il **cocktail "Rokko"** esalta moltissimo la dolcezza della speziatura, facendone una proposta trasversale e leggera, ideale per le calde serate estive. Le **numerose spezie presenti** e il grado alcolico non eccessivamente alto (25% v/v) fanno comunque di questo liquore un prodotto versatile, adatto anche a miscele più audaci.

Le pizze di Fuzion Food e il dessert

Ad accompagnare la scoperta di Zio Pho, una selezione di pizze tra Oriente e Mediterraneo che si possono gustare sia a pranzo che a cena da Fuzion Food. Tutte **ricche di verdure e dai sapori estivi**, ma non per questo meno saporite.

La **Vegan Pizza** ha definitivamente spazzato via l'idea che "vegano" significhi con poco gusto: una focaccia con pak choi grigliato, spinaci rossi orientali, melanzane thai, tofu scuro, salsa Teriyaki alla piemontese e sesamo tostato. Sapida, leggermente piccante e con un impasto ultraleggero.

Con un impasto a base di farina di riso invece, la **pizza Sorriso** ha stupito con i suoi capperi canditi e zest di yuzu, a completare un condimento di vellutata di zucchine trombetta, pomodoro, choi sum saltati alla pugliese con aglio nero e olive taggiasche. Lo chef [Domenico Volgare](#) si muove continuamente tra richiami al suo Sud e alla lontana Asia, come ha voluto rimarcare con il suo piccolo dessert: un cremino al [sale di Trapani IGP](#) con miso di peperoncini coreani fermentati.

La fuzion experience arrivata a casa, il progetto

Zio Pho rappresenta il primo di una serie di prodotti ideati dallo chef Domenico Volgare. L'idea, nata durante i mesi di lockdown, è quella di portare la creatività di Fuzion Food all'interno di una linea di prodotti artigianali per clienti privati, e poi per il canale Ho.re.ca.

Tutti i nuovi prodotti potranno essere acquistati nel locale di Via Volta a Torino oppure sul sito dedicato (www.chefdomenicovolgare.it), ricco di contenuti, tutorial e suggerimenti per poter ricreare facilmente a casa propria una vera fuzion experience.

Fuzion Food

via Volta 4/b, Torino

[Sito web](http://www.chefdomenicovolgare.it) - [Facebook](#) - [Instagram](#)