

Ninni Bruschetta, il nuovo cocktail all'olio evo

scritto da Redazione | 29/06/2022



Con questo inedito drink parte il nuovo progetto OLI&AFFINI di Davide Pinto e Claudio Vignoli, pensato per rendere ancora più glamour l'extravergine di oliva. Ispirato al Martini Bruschetta, porta la firma di Karina Cochiyan, barlady di 100Vini&AFFINI a Torino

Si chiama **Oli&AFFINI** il nuovo progetto di gusto che vede l'**ingresso dell'olio extravergine di oliva nel mondo della mixology** e nell'ora dell'aperitivo all'interno del bistrot 100Vini&Affini, al terzo piano del retail park Green Pea a Torino.

A ideare questo inedito connubio sono stati **Davide Pinto**, founder del Gruppo AFFINI che a Torino è sinonimo della rinascita del Vermouth e del buon bere, e **Claudio Vignoli**, sommelier dell'olio e

Mastro Oleario che ha appena lanciato il suo nuovo marchio di **Olio extravergine di oliva e Aceto balsamico di Modena Vignoli Food**.

Cocktail Ninni Bruschetta: la novità con olio extravergine di oliva

Grazie al nuovo cocktail Ninni Bruschetta, da semplice condimento, l'extravergine diventa ingrediente glamour anche nella miscelazione. Il drink, firmato dalla Barlady **Karina Cochiyan** per rendere omaggio a un classico dell'aperitivo, il **Martini Bruschetta**, è stato pensato per valorizzare il gusto dolce ma deciso dell'olio di oliva aromatizzato all'aglio nero di Claudio Vignoli.

Il fat washing nella miscelazione

Per miscelare whiskey e olio, Karina ha scelto una particolare tecnica denominata **fat washing**: letteralmente "**lavaggio del grasso**". Nato negli USA e pensato per creare drink al gusto di "carne", il [fat washing](#) è una vera e propria procedura di "estrazione" dell'aroma che prende ispirazione dai rudimenti dei manuali di alta cucina su come sgrassare il brodo. Applicata alla miscelazione, permette di aromatizzare un alcolico con sostanze grasse e dal sapore deciso (come il bacon o lo speck o anche il burro) che successivamente vengono eliminate, lasciando al palato un piacevole effetto di "setosità" e un lieve aroma.

«Tecniche come questa - spiega Karina Cochiyan - sono la conferma della costante contaminazione tra mondo culinario e mondo della mixology. Rispetto ad altri sistemi come il rotovapor o la più semplice "shakerata", il fat washing mi è sembrato il più adatto a valorizzare la delicatezza dell'olio che avevo a disposizione».

Tre tapas abbinate a tre cocktail

Dal percorso OLI&AFFINI, prende vita anche una **proposta estiva di tre tapas, abbinate a tre cocktail**, nei quali oltre all'olio all'aglio nero viene utilizzato anche l'**aceto balsamico al fico e al cioccolato**. Si tratta di un lavoro a quattro mani nel quale lo chef Andrea Marliani e la barlady Karina Cochiyan hanno dato vita a un pairing caratterizzato da territorialità e contaminazioni cosmopolite che si rincorrono in un alternarsi sapiente di suggestioni mediterranee e di rimandi al più puro stile "american bar".

«Abbiamo cercato di agire per dissonanza - spiegano Karina e Andrea - in modo che gli accostamenti esaltassero ancor di più i singoli ingredienti e sapori. Molto lavoro è stato fatto anche sulla consistenza al palato e sul gioco delle temperature, per tenere viva l'attenzione - e i sensi - di chi si accosta all'esperienza».

Gli amanti dell'aperitivo troveranno così tre assaggi leggeri e sfiziosi (gli "AFFINI") che vedono protagonisti tre classici del territorio sabauda - il cestino di parmigiano con uovo di quaglia, il girello di vitello e lo chevrin, la tartelletta con mousse di cioccolato e ciliegia al maraschino - arricchiti dai profumi mediterranei dell'olio all'aglio nero e dal tocco sperimentale di due aceti balsamici aromatizzati al cioccolato e al fico.

Ad accompagnare le tre tapas, altrettanti cocktail (gli "OLI") che interpretano tre icone della mixology: il già citato **Ninni Bruschetta**, una rivisitazione del Bruschetta Martini, a base di whiskey infuso miscelato con l'[olio all'aglio nero](#); il **T'aggiàscordato**, un punch di gin taggiasco miscelato con aceto balsamico aromatizzato al cioccolato; il **Mennula**, un moscato con liquore alla mandorla e

aggiunta di aceto balsamico aromatizzato al fico.

Con questo pairing è partita la prima tappa di un percorso, OLI&AFFINI, che Davide Pinto e [Claudio Vignoli](#) hanno voluto per rendere omaggio all'evo e alle sue proprietà nutrizionali e sensoriali, nella convinzione che «**la ristorazione abbia un ruolo fondamentale nel valorizzare un alimento che è il cardine della dieta mediterranea e che rappresenta l'eccellenza del nostro Made in Italy**» hanno sottolineato i due esperti.

La ricetta del Ninni Bruschetta

Ingredienti: whiskey aromatizzato all'aglio nero con la tecnica del fat washing, Ippa baladin e acqua di pomodoro in parti uguali. Beermouth e limone 15 ml, sale, pepe e Worchester q.b., crosta di origano.

L'olio extravergine aromatizzato all'aglio nero è disponibile sullo shop online www.vignolifood.com/italia assieme agli altri due aceti balsamici.