

L'AQUILA, "CONNUBIO" E "VERMUTTINO" INSIEME PER UN GUSTOSO TRIS DI ABBINAMENTI

4 Dicembre 2020

di **Alessandro De Matteis**



L'AQUILA – Sfruttare il momento, e non esserne succubi. Con un settore in ginocchio a causa della seconda ondata di contagi da Coronavirus, che ha comportato la chiusura delle attività in gran parte del paese, è questo l'imperativo seguito dal ristorante "Il Connubio" insieme al cocktail bar "Il Vermuttino".

Due eccellenze nei loro rispettivi settori, che lanciano quest'oggi il prodotto della loro prima collaborazione: un tris di abbinamenti che legano i piatti raffinati dello chef **Luca Totani** alla

fantasia dei drink dell'attività di **Antonello Tresca**.

Una collaborazione pensata negli anni passati e concretizzatasi in un momento di profonda incertezza, frutto di una visione d'insieme che vuole promuovere la cooperazione e il sostegno reciproco tra le attività del settore, con la passione e la voglia di mettersi sempre in gioco.

“Siamo contenti che un'idea nata qualche tempo fa abbia finalmente preso forma” confessa lo chef a VQ. “Nonostante la situazione, non volevamo rimanere con le mani in mano, ed abbiamo pensato che questo fosse il momento ideale per lanciare questa collaborazione speciale con 'Il Vermuttino', che andrà ad arricchire il nostro menù e che vogliamo portare avanti anche in futuro”.

Sono tre le combinazioni realizzate dal duo Connubio-Vermuttino; una tartare di tonno con yogurt greco abbinata ad un daiquiri aromatizzato alla menta, una guancia di vitellone brasata accompagnata da una variante del Rob Roy, drink con vermut e due diversi whisky, e infine un vitel tonnè abbinato ad un americano con pastis, per dare una nota di anice.

“Vogliamo regalare un'esperienza di gusto ai nostri clienti, lasciargli qualcosa che rimanga impresso” afferma Tresca, titolare del Vermuttino. “Siamo certamente costretti ad adattarci al momento, ma non per questo vogliamo perdere la nostra identità. Al cliente vanno forniti gli strumenti per capire che il pasto è un'esperienza. Se non dai modo di far capire al cliente che quella cosa la stai facendo per passione e per regalargli un piacere, non vai avanti”.

Con la vasta gamma di sapori alla quale attingere, il mondo dei cocktail ha rappresentato il partner ideale per i piatti raffinati del ristorante del centro storico, creando un modello basato sulla contaminazione reciproca tra bere e mangiare, pensati insieme e non come uno in funzione dell'altro.

“Prendiamo come esempio il vino. Quando si ordina una bottiglia di spessore, questa spesso condiziona la scelta del piatto da abbinare, in un rapporto di dipendenza dove l'una prevale sull'altro. I drink offrono una gamma sterminata di sapori con la quale giocare, puoi sviluppare interazioni sempre nuove col piatto ed aggiustarle in corso d'opera” sottolinea Totani. “È una dinamica diversa, dove l'uno è complementare all'altro. Non è facile, c'è il rischio di uscire fuori dal seminato, ma i risultati sono sorprendenti”.

Per gustare le tre nuove specialità del menù Connubio, è possibile chiamare il numero 348-6986008, ritirando da asporto presso il locale oppure utilizzando il servizio di consegna a domicilio del ristorante, che rimarrà attivo per tutto il periodo delle festività.



Guancia di vitellone brasato con cocktail "Rob Roy"



Vitel tonnè e Americano con pastis



Tartarre di tonno con yogurt greco e cocktail "Daiquiri"