VirtùQuotidiane

CARNEVALE NEL BICCHIERE: ECCO IL “CASTAGNOLA FIZZ” DI ANTONIO TITTONI

13 Febbraio 2021

ROMA – Quando arriva Carnevale è tempo di dolci, e nella tradizione dolciaria italiana non ne mancano di certo: frappe, bugie, tortelli dolci, frittelle, chiacchiere ripiene e non, insomma ce n’è per tutti i gusti. Come non omaggiare allora queste festività se non con un drink ispirato a uno dei suoi capisaldi: la castagnola fritta, deliziosa “noce” composta da uova, farina, zucchero e burro, spesso farcita con crema, zucchero a velo o alchermes.

Il bartender **Antonio Tittoni**, che da anni promuove con successo la miscelazione di qualità nella città di Rieti, per questo “Castagnola Fizz” utilizza il Seven Hills Gin, ispirato alle tradizioni culturali e culinarie dell’Antica Roma.

Aromatico e fruttato, leggermente agrumato al naso, è composto da sette spezie – i Sette Colli evocati dal nome – che vengono amalgamate e infuse fino a 15 giorni, in una miscela versatile, ricca di storia e tradizione.

Dolci note di melograno e camomilla romana bilanciati perfettamente nei suoi 43 gradi

alcolici, dalla freschezza di sedano, carciofo, rosa canina, ginepro e arancia rossa per un gin orgogliosamente italiano, distribuito, come l'Alchermes e il Gosling's Black Seal Rum, dalla Pallini.

INGREDIENTI

45 ml Seven Hills Italian Dry Gin
15 ml Alchermes Pallini
10 ml bitter
Fill di acqua tonica
Spuma homemade di castagnole e Gosling's Black Seal Bermuda Rum

Bicchiere: Collins

PREPARAZIONE

Il drink si prepara con la tecnica build: versare in un bicchiere Collins il Seven Hills Italian Dry Gin, l'Alchermes Pallini, il bitter, del ghiaccio e colmare con acqua tonica fino a un centimetro dall'orlo del bicchiere, quindi riempire il resto con una foam, una spuma di castagnole e rum.

Per la preparazione homemade della spuma di castagnole: sciogliere 500 grammi di zucchero in 300 ml di acqua calda.

Nel mentre, mettere a bagno in acqua fredda 8 grammi di gelatina in fogli. Una volta sciolto lo zucchero nell'acqua, frullare all'interno dello sciroppo 5 o 6 castagnole (a seconda della dimensione) e, raggiunto un composto omogeneo, filtrare con superbag, scaldare il composto, strizzare la gelatina in fogli e scioglierla all'interno dello sciroppo di castagnole, aggiungere 60 ml circa di Gosling's Black Seal Bermuda Rum e 150 grammi di albume d'uovo, versare tutto in un sifone per panna e caricare con due cartucce di N2O, agitare e far riposare per almeno 2 ore in frigo.