

Surrealismo Mediterraneo



IL GIN HA FATTO L'UOVO

Egg, huevo, uovo. Primordiale e avanguardista, unico e universale, semplice e totale, materno e conviviale. È lui l'ingrediente outsider e insider di una competizione internazionale di cocktail giunta alla sesta edizione: la Mediterranean Inspirations 2016, griffata Gin Mare. L'aromatico gin portavoce ufficiale della solare, vivace, autentica e verace cultura mediterranea

di Cristina Viggè

RESPIRO AZZURRO

Abito bianco e blu. Spirito trasparente e seducente. E un'innata anima aromatica. Fiera d'abbracciare, idealmente e concretamente, i Paesi sfiorati dal Mediterraneo. Così è Gin Mare: prodotto in Catalunya (in una distilleria non lontana da Barcellona, grazie all'utilizzo di un alambicco fiorentino da 250 litri), importato e distribuito in Italy da Compagnia dei Caraibi, e figlio di quattro botanici principali quali il basilico italiano, il timo greco, il rosmarino turco e la spagnola oliva arbequina. A cui si aggiungono agrumi, ginepro, coriandolo e cardamomo. Tutti macerati e distillati singolarmente, per poi essere assemblati armoniosamente. Il risultato? Una liquida brezza cristallina dalle nuance erbacee e piacevolmente speziate, che conquista il palato con delicatezza e determinazione. Un gin elegantissimo e arditissimo. Persino nel pack: una bottiglia dall'ondivago fondo

che par esser quella di un inebriante profumo. Ambasciatore di un cultura ariosamente mediterranea, espressa nel clima solare e in un certo stile di fare e pensare, nel buon mangiare e nel sogno di evadere e viaggiare. Valori distillati in un concorso internazionale ormai giunto alla sua sesta edizione: la Mediterranean Inspirations 2016, aperta ai barman di tutte le nazionalità, la cui finale mondiale è in programma in una delle più belle ville di Ibiza, dal 4 al 6 settembre. Sette i bartender che parteciperanno, provenienti da Spagna, Portogallo, Regno Unito, Germania, Stati Uniti (sia east sia west coast) e Italia (la cui finale nazionale è il 27 giugno). Tre invece i cocktail da preparare. Naturalmente col Gin Mare: il Mediterranean Gin & Tonic, per una visione personale di questo iconico drink (utilizzando la premium 1724 Tonic Water, in cui l'acqua vien dalla Patagonia e il chinino è peruviano,

raccolto a 1.724 metri di quota); il Mare Nostrum Cocktail, portatore sano del mood del brand; e il Gastrobartender Drink, in cui l'elemento must deve esser l'uovo, in tutte le sue forme ed espressioni. Per un cocktail dall'egg attitude, da abbinare al piatto di uno chef. In una logica di foodpairing.

COCKTAIL & EGG

E un felice matrimonio fra sorsi e morsi fece pure il vincitore assoluto dello scorso anno: Manel Vehí, bartender e patron del Boia Nit di Cadaqués. Come? Mettendo a punto *Azahar*, mix dall'intrigante appeal, fiero d'incontrare il taboulé del bistellato Ramón Freixa di Madrid. Segni med del cocktail di Manel? Gin Mare profumato al pepe del Madagascar, tè marocchino (tè verde, acqua di fiori d'arancio e cannella), succo di rabarbaro e di limone e bianco d'uovo. Sì, uovo. Alimento autoritario e democratico, primitivo ed evoluto, intimo ed estroverso.

"Assolutamente magico e versatile", come ben dichiara lo chef superstellato Paco Pérez. Che a Barcellona ha aperto L'Eggs, proponendo una lista di pietanze huevos addicted. Non dimenticando persino un goccio di gin, che ben si abbina all'alta cucina. Come accade nella royal di canocchia, tuorlo distillato al Gin Mare e corredo di salicornia ed erbe marine. Perfetto in tandem con *Lievan A 'Saranella*, pink drink servito nel guscio white dell'uovo d'oca: Gin Mare (in cui viene lasciato in infusione il rosmarino), limone, zucchero liquido, lulo colombiano, more, lamponi e tuorlo pastorizzato. Ovviamente firmato Vehí. Che, nello spazio under L'Eggs segue anche la cocteleria Doble. Vehí che da buon ambasciatore del mediterranean gin realizza pure i cocktail signature del 2016, portavoce dell'affascinante distillato. Miscelato a granatina, Aperol, limoncello, succo d'arancia e 1724 Tonic Water nel radiosissimo *Summer*; sposato al Lillet Blanc Vermouth (e a una soluzione salina) nel raffinato *Perfect Martini*; e sublimato nel *Cinque Terre*, insieme a succo di carote e di limone, crema di cocco e *ras el hanout*, mix di spezie nordafricane. Per un medley raggiante, che non trascura una sognante nota esotica. Mentre il *Red Tonic* elegge a protagonista uno spoon di pomodoro, complici basilico, rosmarino e zenzero fresco. A siglarlo? Andrea Dracos del Mag Cafè di Milano. Per un poker d'assi al Gin Mare.



L'OVALE E IL TRIANGOLO DALINIANO

Ed è fra il candore, il mare e le persiane blu aggrappate alle strade di Cadaqués, proprio accanto al Boia Nit (quest'anno giunto al settantesimo anniversario della sua apertura), che spicca una statua dedicata a Salvador Dalí. Surrealista artista che qui, nel punto più orientale della Spagna continentale, soleva trascorrere alcuni periodi di vacanza in giovinezza. Andando anche al Bar Boia (come del resto Man Ray, Marcel Duchamp e Gabriel Garcia Márquez). Sino a prender dimora con l'amata Gala nella vicina e incantata Port Lligat. In quella che oggi è la labirintica Casa-Museo Salvador Dalí. Dove lui creava, osservava, rifletteva, dipingeva e lavorava. Stando rigorosamente seduto. Davanti a tele, colori e pennelli. In una cornice densa di oggetti, mobili, tessuti, libri, immagini e immaginazione. Uno spazio fatto di molti spazi, intimi ed estroversi, riflessivi ed espansivi, chiusi eppur

aperti: sul cielo, sull'acqua, sugli ulivi e sui giardini dall'aura mediterranea. Una casa piena di mille cose. Semplice complessa. Silente e loquace. Come l'uovo. Che si nasconde fra le nicchie e si svela in bilico su tetti e muretti, irrompendo nel verde. E nella mente di Dalí. Che amava mangiarlo e pure ritrarlo nelle sue opere (vedi la *Metamorfosi di Narciso* e *L'aurora*). Elemento (e alimento) materno ed eterno. E non è un caso se anche il Teatro-Museo Dalí di Figueres (che con la casa-museo di Port Lligat e con il Castello Gala Dalí a Púbol forma il cosiddetto Triangolo Daliniano) ospita sui cornicioni una teoria d'uova. Insomma, seppur Salvador non poté assaggiare il Gin Mare (lanciato sul mercato nel 2010, dopo tre anni di ricerca), certamente avrebbe incoraggiato i bartender della ibicenca competition con un bel "hasta l'huevo".

www.ginmare.com
www.compagniadecaraibi.com
www.mediterraneaninspirations.com



Andrea Dracos del Mag Cafè di Milano.

Da sinistra a destra: il cocktail Summer (a evocare il clima mediterraneo), il Perfect Martini (a simboleggiare il life style), il Cinque Terre (a rammentare la gastronomia) e il Red Tonic (a rappresentare la magia dell'evasione).

