

Home > Gastroviaggiando > Food > Mandarino Tardivo di Ciaculli: l'ingrediente segreto

Gastroviaggiando Food

MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI: L'INGREDIENTE SEGRETO

Di redazione - 31 marzo 2021 9 0

[f Condividi su Facebook](#)
[Tweet su Twitter](#)
[G+](#)
[P](#)



Mandarino tardivo di Ciaculli

L'ingrediente segreto in mixology? Nel 2021 è il **Mandarino Tardivo di Ciaculli**.

Il **Mandarino Tardivo di Ciaculli** deve il suo nome alla provenienza, limitata ad un ristrettissimo territorio nelle vicinanze di Palermo: le borgate di Ciaculli e di Croceverde Giardina che sono coltivate quasi totalmente a mandarini.

Qui, negli anni '40, per una mutazione spontanea del mandarino Avana, nacque una varietà nuovache maturava più tardi, e precisamente in questi mesi, da febbraio a marzo quando la raccolta del mandarino tradizionale è ormai al termine.

Da qui il **Mandarino di Ciaculli** prende il nome di tardivo.

Si tratta di un mandarino, presidio Slow Food, dalla forma schiacciata con pochissimi semi, dolcissimo e succoso. La buccia giallo-arancio è fine e molto profumata e il pasticcere vicentino Dario Loison, grazie ad uno speciale processo che dura fino a venti giorni, ne ricava dei preziosi canditi.

Ed è proprio la nota di **Mandarino Tardivo di Ciaculli**, presa in prestito dal mondo dell'alta pasticceria, a creare la nota distintiva di questo interessante liquore del brand "Gajardo" della storica **Distilleria Schiavo**.

Triple sec Gajardo

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3118
PRIMO PIANO	1318
DEGUSTAZIONI	1035
GASTROVIAGGIANDO	890

MUST READ

Degustando Vini Passiti e da Meditazione... ottava puntata

Birrificio Artigiano Toscano a Montescudaio (PI)

Torino. Già tutti esauriti i posti disponibili per il Teatro del Gusto di sabato...

Pizza Convivium 2019: la Costa degli Etruschi capitale della pizza

A Gambellara debutta "Garganica, alla scoperta dei vini vulcanici"

- Advertisement -

Privacy & Cookies Policy

WE ARE HT&T
YOUR DIGITAL COMMERCE AGENCY

WWW.HTT.IT

Triple sec Gajardo

La ricetta del **"Triple sec Gajardo"** prevede una prima infusione di limone, lime arancio dolce e amaro, bergamotto e chiodi di garofano, successivamente il composto si arricchisce di una infusione per cinque giorni di buccia candita di Mandarino Tardivo di Ciaculli.

Il "Triple Sec" è uno dei componenti di alcuni dei più noti tra i drink classici: dal Margarita al White Lady passando per il Sidecar .

ESSENZIAUAR di Julian Biondi

Ma il **"Triple Sec Gajardo"**, grazie all'eleganza delle sue sfumature, viene utilizzato anche dai grandi barman contemporanei per nuovi cocktail originali e raffinati.

Come è successo durante le date del Gagliardo tour "Ristorazione Radicale", organizzato nel 2019 nelle più grandi città d'Italia per celebrare il conferimento della medaglia d'oro a Bitter Gajardo in occasione dei "World Liquor Award".

I drink

"ESSENZIAUAR" di Julian Biondi -Triple sec Gajardo, Soluzione acida, London Dry Gin e Bollicine;

"PERFETTO" di Enjoy Artigiani del Bere - Triple sec Gajardo, Passion fruit mix, Aceto di mele, Honey mix di castagno, Fernet Gajardo, Bianco d'uovo;

"A META" di Enjoy Artigiani del bere - Triple sec Gajardo, Tea Macha.

I dessert

Poi grazie all'alta qualità del prodotto, e ad i suoi peculiari aromi, il "Triple Sec Gajardo" si presta a sperimentazioni non solo nella preparazione di sofisticati cocktail, ma anche nella composizione di profumati dessert.

Triple Sec 2021

Gli Chef, infatti, lo utilizzano per aromatizzare in modo assolutamente originale creme e cioccolati.

Indimenticabili, per esempio, i Cornetti del Forno Brisa con crema al "Triple Sec" di Daniele Bendanti, Chef del Ristorante **Oltre** di Bologna, durante una delle tappe per "Gajardo Tour 2019".