



1 Come il 2020 ha condizionato la moda

2 Non tutti sono contenti delle case a un euro

3 Vero e Falso in rete

4 Intervista a Nicola Macchione

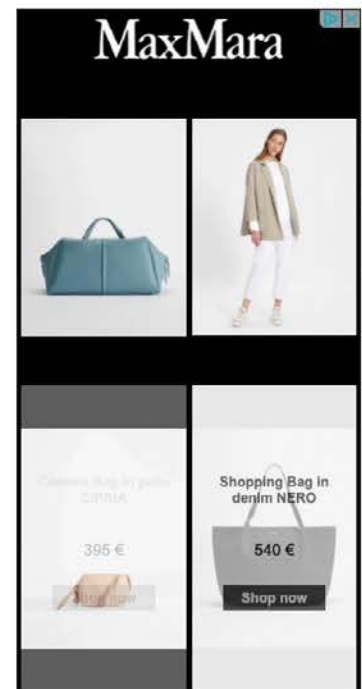
5 Pietro Castellitto, tra Nietzsche e Totti



Il mandarino tardivo di Ciaculli è l'ingrediente segreto della mixology 2021

Grazie all'eleganza delle sue sfumature e al forte aroma, il mandarino tardivo di Ciaculli viene utilizzato dai grandi barman contemporanei per nuovi cocktail originali e raffinati. ▶

Di Marco Torcasio 19/05/2021



Il Mandarino Tardivo di Ciaculli deve il suo nome alla provenienza, limitata a un ristrettissimo territorio nelle vicinanze di Palermo: le borgate di Ciaculli e di Crocerverde Giardina che sono coltivate quasi totalmente a mandarini. Qui, negli anni '40, per una mutazione spontanea del mandarino Avana, nacque una varietà nuova che 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 pasticciere vicentino Dario Loison, grazie a uno speciale processo che dura fino a venti giorni, ne ricava dei preziosi canditi.

Proprio la nota di Mandarino Tardivo di Ciaculli, presa in prestito dal mondo dell'alta pasticceria, è la caratteristica aromatica distintiva del Triple Sec Gajardo, interessante liquore della storica Distilleria Schiavo. 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.



COURTESY CONSORZIO IL TARDIVO DI CIACULLI

Marco Schiavo, che manda avanti la distilleria in cui è nato e cresciuto con l'appoggio della mamma e del fratello, ci spiega che «Grazie all'alta qualità del prodotto, e a i suoi peculiari aromi, il mandarino Ciaculli si presta a sperimentazioni nella composizione di profumati dessert, ma è interessante scoprirne l'impiego anche nella preparazione dei cocktail d'autore, soprattutto per il sapore fresco e molto intenso. Tra i cocktail che si possono realizzare utilizzando, ad esempio, il Triple Sec Gagliardo ci sono sia i classici come White Lady, Margarita, Sidecar, sia innumerevoli creazioni di fantasia...anche nello Spritz».

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO



Questo sorprendente agrume vanta persino un'associazione di tutela, il Consorzio "Il Tardivo di Ciaculli", costituitosi nel gennaio 1999, con l'obiettivo di promuovere tutte le iniziative atte a tutelare, valorizzare e sviluppare le aree agricole di alto pregio situate nella conca d'oro Palermitana. Per sperimentare un cocktail differente dal solito gin & tonic vi suggeriamo allora quattro ricette da replicare facilmente a casa.

A Metà

Ingredienti:

45 ml Gajardo Triple Sec

90 ml Nitroshiso cordial

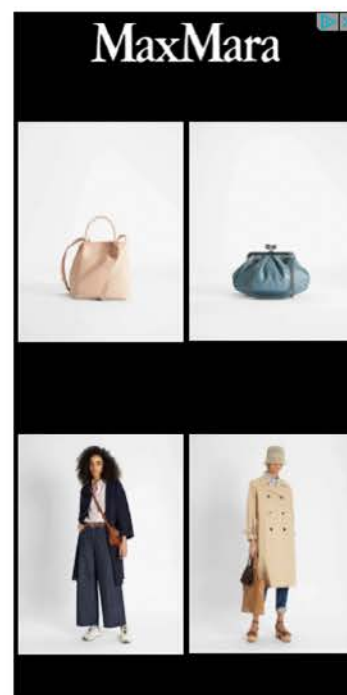
1 Chasaku matcha verde

Wasabi spray

Ghiaccio (cubi)

Preparazione:

Gli ingredienti vengono versati direttamente nel bicchiere pieno di ghiaccio (tecnica "build over ice") e mescolati delicatamente con il bar spoon prima di servire. Mettere dunque il ghiaccio e versare il Gajardo Triple sec, il Nitroshiso cordial, il chasaku matcha verde. Mescolare e guarnire il drink con il wasabi spray.





COURTESY CONSORZIO IL TARDIVO DI CIACULLI

Perfetto

Ingredienti:

45 ml London Dry Gin

30 ml Gajardo Triple Sec

30 ml Passion fruit

20 ml Lime

15 ml albume

Preparazione:

Shakerare gli ingredienti e poi versarli filtrando in modo che ghiaccio ed eventuali residui solidi non finiscano nel bicchiere (tecnica “**shake and strain**”). Versare quindi il London Dry Gin, il Gajardo Triple Sec, il passion fruit, il lime, l'albume e shakerare. Aggiungere il ghiaccio, shakerare nuovamente e filtrare.

Granatina

Ingredienti:

45 ml Gajardo Triple Sec

30 ml Curcuma e zenzero sherbet

90 ml Acqua aromatizzata al limone

Ghiaccio (cubi)

Preparazione:

Mettere il ghiaccio nel bicchiere e versare Gajardo Triple Sec, aggiungere la curcuma, lo zenzero sherbert, l'acqua al limone e mescolare.

Cebolla

Ingredienti:

45 ml London Dry Gin

30 ml Gajardo Triple Sec

30 ml Cipolla rossa fermentata

Ghiaccio (cubi)

Preparazione:

Mettere il ghiaccio nel bicchiere e versare il London Dry Gin insieme al Gajardo Triple Sec. Mescolare e guarnire con la cipolla rossa.