

# GRAND GOURMIET

Rivista internazionale 95 di alta cucina e bien vivre

**Avangusti**

## Liquor d'ulivi

ORIETTA BONCOMPAGNI LUDOVISI

Dalle drupe, olio. Ma, dalle foglie e dalle cortecce dell'ulivo anche un liquore: previa infusione in *alcool* e aggiunta di aromi naturali. Idea originalissima. Il risultato di questa invenzione di Giuliano Berloni è una sorta di Drambuie, il Whisky scozzese al miele: costretto com'è dalla camicia di forza dei liquori che non possono oltrepassare i 35°. Questa è però una concessione ai gusti illanguiditi contemporanei. Per gli amici dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, Berloni ha pronta una versione secca, a 50°, in modo da far maggiormente risaltare foglie e corteccia della pianta. In fondo è un ritorno a Plinio il Vecchio (*Naturalis Historia*, XXIII, 76) che aveva decantato le proprietà tauturgiche delle foglie di ulivo, sia selvatico sia coltivato, in abbondanti soluzioni di miele.

**Il bere**

L'haute couture  
del perlage in rosa

**Il bien vivre**

Pranzi  
ingioiellati

**La tavola**

**Grandi dolci per sigillare**

