

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

