



Rosa Andromeda

di Nicola Mancinone

Il Gavi docg Metodo Classico incontra
la Rosa Antica
della Valle Scrivia
nell'ambito del
Festival dello Spazio
di Busalla

Il Consorzio Tutela del Gavi e l'Azienda Agricola Camporotondo propongono un mix di aromi e sapori che rimanda alle origini del vino, dello sciroppo di rose e delle spezie tra l'oriente e occidente. Il giallo paglierino del Gavi e il rosa dello sciroppo richiamano i colori della Galassia di Andromeda, la più vicina alla Via Lattea e splendente nel suo mix di toni di oro e di rosa. Nella mitologia Andromeda era una principessa tratta in salvo da Perseo: è un mito fondatore che si svolge proprio nella zona del medio oriente, zona di spezie e rose. Tengono a battesimo questa creazione due "Uomini dello Spazio" Franco Malerba, primo astronauta Italiano e organizzatore del Festival dello Spazio e Paolo Nespoli che ha portato "il vessillo" della rosa antica della Valle Scrivia sulla stazione orbitante internazionale IIS. Partecipano alla presentazione del cocktail Maurizio Montobbio, Presidente del Consorzio tutela del Gavi e Mariangela Abbondanza produttrice di sciroppo di rose dell'azienda Camporotondo, insieme a Iudica Dameri, Presidente dell'Associazione Libarna Arteventi, che da alcuni anni promuove il progetto Archeosapori alla scoperta dei prodotti locali di origine antica, ed ha proposto negli eventi nell'Area archeologica di Libarna l'incontro tra il Gavi Docg e lo sciroppo di rose.

LA RICETTA

Gli ingredienti: 2 cl di Sciroppo di Rosa della Valle Scrivia, 2 cl di Cognac, 1/2 spoon di estratto di Zenzero e top di Gavi docg Metodo classico. Decorazione: scorza di limone con infilati 5 chiodi di garofano e una piccola stecca di cannella.

PREPARAZIONE: Versare sul fondo di un calice i primi tre ingredienti e mescolare col cucchiaino. Aggiungere ghiaccio e completare con il Gavi docg Metodo Classico, quindi rimescolare delicatamente dal basso verso l'alto. Posare la decorazione dentro al bicchiere.

ANALISI SENSORIALE: Gli aromi in gioco in questa ricetta rimandano all'oriente, ai mercati delle spezie, alla via della seta. Il cognac, distillato morbido e avvolgente, crea la giusta spalla alcolica già usato in piccola dose e va a creare un punto d'unione tra il corollario di spezie e il sentore tipico del Metodo Classico che ricorda l'utilizzo dei lieviti. Mentre al naso è caldo e fragrante, sul finire del palato lo zenzero ripulisce e chiama il sorso successivo. La struttura del drink può ricordare il cocktail Champagne, dove però non compare l'utilizzo di frutta (Zenzero), ma solo di zucchero, cognac e aromi, oltre al vino appunto. Tipologia di Drink: Sparklin / All Day.

NICOLA MANCINONE: ideatore e manager del progetto itinerante Il Confessionale - Vermouth and Mix, giovane start up, ha un approccio moderno alla miscelazione mirato alla valorizzazione del territorio, unito a curiosità e voglia di sperimentare, soprattutto per quanto riguarda le erbe e i frutti, che ha iniziato a coltivare personalmente.



IL GAVI DOCG

Grande Bianco Piemontese



E' l'incontro tra il vento marino che soffia dalla vicina Liguria e il clima temperato e fresco dell'Appennino a rendere speciale quest'angolo di Piemonte. L'altitudine dei pendii e l'esposizione, i terreni marnosi, calcarei e argillosi danno vita al Grande Bianco Piemontese.

Il Gavi Docg è Cortese 100%, in 4 tipologie: Fermo (costituisce il 98% della produzione), Frizzante, Spumante Metodo Classico, Riserva.

Il Gavi con il passare degli anni, sostenuto dalla freschezza tipica del Cortese, evolve in un sontuoso bianco: il naso si arricchisce di un complesso bouquet di note terziarie e balsamiche, in bocca spicca l'elegante sapidità, il corpo strutturato e la lunga persistenza.

Storia millenaria: La prima testimonianza di viticoltura in queste terre risale al 3 giugno 972. Un documento conservato all'Archivio di Genova riporta l'affitto di vigne e castagneti a due cittadini di Gavi da parte del Arcivescovo di Genova. Questa terra è stata dominata dalla Repubblica di Genova per secoli e da questo legame nasce la vocazione all'export del Cortese di Gavi che dal porto della Superba partiva verso Roma e le Americhe già nel Settecento.

Lo sciroppo di Rose della Valle Scrivia

Presidio Slow Food

La rosa antica della Valle Scrivia è una varietà autoctona di rosa centifolia dal fiore molto denso, dallo stelo molto spinoso, che fiorisce una sola volta a maggio. Imparentata con la rosa mediterranea, era già molto diffusa in epoca romana, quando se ne faceva largo uso come ingrediente per cosmesi e profumi e nell'alimentazione per la salute e il benessere. Attraverso i secoli ha trovato il terreno e l'habitat adatto nei terreni collinari dell'entroterra genovese, ove esiste una tradizione di coltivazione, di raccolta delle rose e di produzioni derivate dalla lavorazione dei petali profumatissimi: biscotti, creme cosmetiche e soprattutto lo sciroppo di rose.



La trapunta portata quale vessillo della rosa antica sulla IIS