



» TIPS «  
DRINK

## Acidità controllata

DI MELE O DI FRUTTI ROSSI, MA ANCHE BALSAMICO: L'ACETO È IL TOCCO SEGRETO.

DI VALENTINA RAVIZZA

FOTO DI FEDERICO MILETTO - STYLING DI VERONICA LEALI

**G**LI ANTICHI ROMANI la chiamavano «posca», per i persiani è il «sekanjabin», nei Caraibi si parla di «switchel»: l'acqua e aceto è una bevanda dalle proprietà dissetanti ed energizzanti, che con l'aggiunta di miele, zucchero o melassa per dolcificare, di erbe o spezie, dalla menta alla citronella, e di frutta (in Iran si usa persino il cetriolo) diventa assai piacevole da sorseggiare. Riducendo il drink a sciroppo, il cosiddetto shrub, si ottiene poi un ingrediente sorprendente per dare ai cocktail maggiore freschezza e quel  **tocco agrodolce che solitamente è dato dall'uso degli agrumi**. Impreziositi magari dall'aggiunta di un pizzico di sale, come si fa con il margarita. Ma quale aceto è meglio? Il più semplice da trovare e da gestire a livello aromatico è quello di mele, dal retrogusto dolce e dalla ridotta acidità, ma facendo fermentare altri tipi di frutta è possibile ottenere aceti di melograno, mirtillo rosso o lampone, dall'alto contenuto di polifenoli e vitamine. Il re indiscusso però è l'aceto balsamico, da miscelare a liquori italiani, dall'amaro al rabarbaro al vermouth. Giusto poche gocce, per rendere più contemporanei gli aperitivi della tradizione.

### Shrub Colada

Il rum (4 cl) incontra un liquore al cocco (3 cl), uno shrub a base di aceto di cocco biologico non filtrato e ananas (2 cl) e lo sciroppo di zucchero (1 cl) in una rivisitazione della piña colada realizzata dal mixologist di Nonsolococktail Mattia Pastori in collaborazione con Francesco Pierluigi (Drinkable).

Le proprietà eupeptiche, toniche e prebiotiche dello shrub favoriscono la crescita della flora batterica prevenendo infiammazioni e infezioni intestinali.