

GRAND GOURMIET

Rivista internazionale 95 di alta cucina e bien vivre

Avangusti

Liquor d'ulivi

ORIELTA BONCOMPAGNI LUDOVISI

Olivenlikör

Aus den Oliven Öl. Aber aus den Blättern und aus der Rinde der Olivenbäume auch ein Likör: eine Infusion in Alkohol und Zugabe von natürlichen Aromastoffen. Sehr originelle Idee. Das Ergebnis dieser Erfindung von Giuliano Berloni ist eine Art Drambuie, ein schottischer Whisky mit Honig: gezwungen von der Zwangsjacke der Liköre die nicht die 35 Promill überschreiten dürfen. Dies ist aber eine Bestätigung der schwachen Geschmäcker. Für die Freunde des nationalen Institut für rurale Soziologie, hat Berloni eine trockene Version mit 50 Promill verfügbar, und heben dadurch noch mehr die Blätter und Rinde der Bäume hervor. Im Grunde genommen ist es eine Rückkehr zu Plinio il Vecchio (NaturalisHistoria, XXIII, 76), der schon damals die heilenden Eigenschaften der Blätter des wilden und angebauten Olivenbaumes in reichlich Honig dekantiert hatte

Il bere

L'haute couture
del perlage in rosa

Il bien vivre

Pranzi
ingioiellati

La tavola

Grandi dolci per sigillare

