

LUOGHI

L'Asiago e il Gin Poli alla conquista di Londra

-di **Giambattista Marchetto** | 25 giugno 2017

Sapori di erbe, d'alpeggio, profumi di bosco e di legni. È attraverso questi sentori che si celebra nel cuore di Londra il connubio tra l'Asiago Dop e il gin Marconi 46 delle Distillerie Poli. Una empatia che trova espressione in Gin & Cheese Days, l'evento - promosso dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago in collaborazione con la maison della grappa di Schiavon - che dal 29 giugno al 9 luglio esalta al Manitoba Tigella Kitchen Bar i profumi e i sapori del più grande Altopiano d'Europa.

E assieme alla sua ricchezza naturale, fatta di boschi, ricchi di bacche, mugo e pascoli, da sempre luogo d'elezione per la produzione di Asiago DOP d'alpeggio, la capitale inglese potrà conoscere il volto contemporaneo della cucina italiana con lo chef asiaghese Alessandro Dal Degan. Membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dal 2013 e stella Michelin dal 2016, lo chef è conosciuto come il "cuoco-erborista" per la sua capacità di proporre ed elaborare le materie prime che contraddistinguono il territorio come le erbe spontanee, i legni, le resine, le radici, nel naturale rispetto della biodiversità. E al Manitoba Tigella propone un viaggio nei sapori e profumi dell'Altopiano accompagnando l'esperienza delle stagionature di Asiago DOP (Fresco e Stagionato) con Marconi 46, il gin artigianale delle Poli Distillerie ottenuto da un'infusione unica di bacche di ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo e coriandolo.

Casari e distillatori d'alpeggio

Durante la serata di apertura - il 29 giugno - sarà lo stesso Jacopo Poli a raccontare i motivi che l'hanno spinto a distillare il Gin Marconi 46, con l'obiettivo di ritrovare i profumi che sentiva da bambino sull'Altopiano di Asiago. Nei giorni successivi, fino al 9 luglio, nel kitchen bar di New Oxford Street sarà possibile degustare lo speciale menù mirato a sfidare l'esigente pubblico londinese in un dialogo dei sensi che Del Degan costruisce attraverso l'uso sapiente di ingredienti naturali e dall'origine chiaramente identificabile, creatività, grande attenzione al dettaglio, il tutto rivisitato e proposto in chiave moderna. Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago prosegue, con questo evento, l'attività sul mercato inglese e in particolare a Londra, dove l'esperienza gourmet del formaggio dell'Altopiano è particolarmente apprezzata, soprattutto nella versione stagionata. E dove può giocare il ruolo di ambasciatore di un territorio e delle sue specialità.