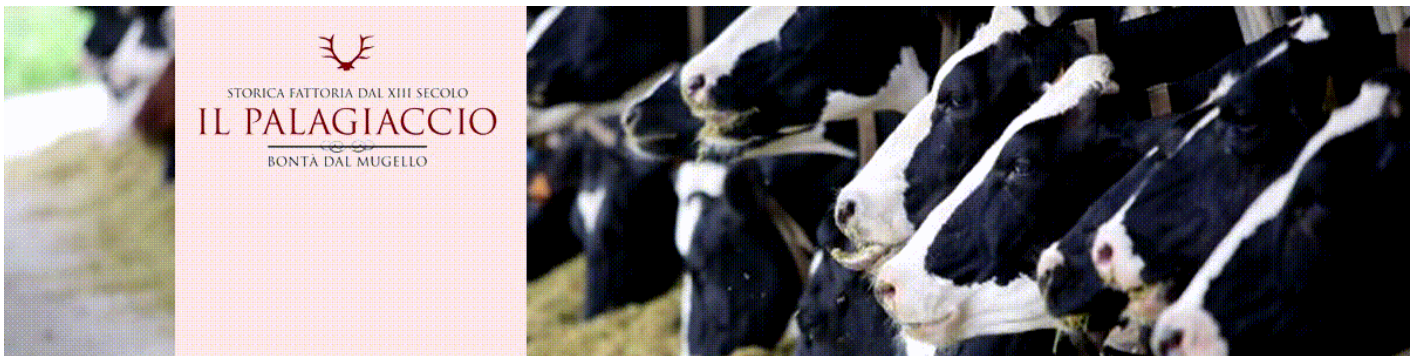


Liquori Morelli, a cena con gusto e tradizione

Liquori Morelli, a cena con gusto e tradizione

L'evento "Fuori di Taste" svolto a Olio Restaurant di Firenze ha messo in evidenza i prodotti dello storico liquorificio in provincia di Pisa.

1 Aprile 2019 | CONSIGLI ED ASSAGGI



Ogni anno Firenze, nel periodo di Taste, prende magicamente vita, ed i suoi locali più ricercati si arricchiscono di eventi dedicati al food. L'invito alla degustazione di questa edizione è presso l'**Olio Restaurant**, esclusivo ristorante fiorentino sapientemente guidato da **Tommaso Vezzani**, in cui l'ambiente raccolto e l'abile utilizzo delle luci restituiscono il giusto risalto agli attori principali: il cibo e le bevande.

Milko Chilleri, Giacomo Iacobellis

La cena organizzata dalla splendida **Claudia Bondi** è per pochi e selezionati addetti ai lavori, i riflettori invece sono tutti sui prodotti del **Liquorificio Morelli di Pisa**, storica azienda nata a

Forcoli nel 1911 e che ancora oggi rappresenta, per la Toscana e per il mondo, una prima eccellenza del Made in Italy.

“A Maggio 2009 l’azienda si è trasferita a Montanelli, provincia di Pisa” – racconta **Maurizio Benedetti, rappresentante commerciale per Firenze e provincia** – “siamo molto legati al territorio e alle sue tradizioni. La famiglia Morelli all’interno del suo stabilimento ha anche un museo storico, autentica testimonianza delle trasformazioni della provincia di Pisa.”

La cena ha inizio con un cocktail drink a base di **Limoncino di Vino e Gin**, un mix fresco e piacevole che ha restituito le caratteristiche principali dei due prodotti Morelli.

“Il nostro **Limoncino di Vino** non è un Limoncello,” – puntualizza Maurizio – “abbiamo infatti due ingredienti base: il vino bianco Grillo, vitigno siciliano, mixato a un infuso di limoncino. I limoni utilizzati provengono dall’Isola d’Elba, è un vino liquore da 16% gradi nato per il mercato americano, ottimo come aperitivo ma anche a chiusura pasto.”

E poi il **Gin**, a base di ginepro Toscano aromatizzato con Timo, Camomilla e Rosmarino, di colore paglierino. Un’idea nuova per accostare profumi diversi. In bocca è secco, caldo e persistente, il ginepro poi arriva lungo e magnifico.

Gin Morelli

Limoncino Morelli

Arriva il primo piatto, una new entry nei prodotti Morelli: **pappardelline al limoncino** condite, per l’occasione, con ragù di baccalà. Le ho trovate delicate e appetitose, sicuramente una pasta aromatizzata da assaggiare senza pregiudizi né tabù, abbinata anche a sughi bianchi e di selvaggina.

Per secondo, un filetto di cinta con base di **amaro Etrusco, della linea Vintage Morelli**, su letto di carciofi e arricchito da un gel di rabarbaro. Un connubio azzecatissimo che restituisce rotondità al piatto, smorzando la punta acida del maiale.

Amaro Etrusco Morelli

Pappardelline al Limoncino Morelli

Maurizio, entusiasta della serata, racconta il forte legame che ha con questa azienda “Sono entrato 10 anni fa, grazie a **Marco Morelli** l’azienda ha ripreso slancio” – ci tiene a precisare Maurizio – “In questi anni si è impegnato molto nel creare nuove linee e nuovi gusti, come la **grappa Toscana**, disponibile anche in confezione da mezzo litro, impreziosita da una veste grafica originale.”

La cena si conclude con un’altra prelibatezza: il **Pan Arancino**, profumatissimo dolce arricchito con scorze di arancio candite. Per l’occasione servito con una crema di cioccolato al 18%. In abbinamento, la magnifica grappa Toscana, bianca brillante che avvolge piacevolmente il palato e si fa scoprire piano piano. Caffè tostato, miele e poi ginepro ed una grande magia finale: la bocca asciutta.

Pan Arancino Morelli

Grappa Toscana Morelli

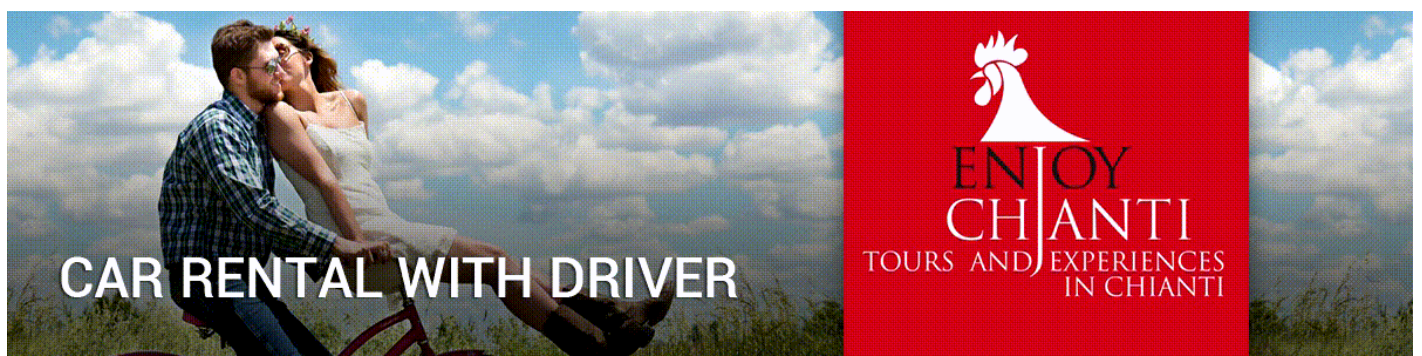
“A Firenze i nostri prodotti si trovano principalmente nella ristorazione” – ci racconta Michele –“ma anche presso il Mercato Centrale. Esportiamo molto, in particolare in Francia e Germania. “

Tra i prodotti Morelli scopro anche dei magnifici cantuccini di Prato, il mio dolce preferito. Consigliatissimi!!!!

Marco Morelli

Cantuccini Buccia di Arancia e Cioccolato

MI EWS | 23



MI PIACE: