



## Ιδέες για δώρα στις γιορτές: Το MiTo'21, ένα ελληνικό panettone και το Αγιονέρι Islay Cask Finish υπόσχονται να μας φτιάξουν τη διάθεση



Οι γιορτές έρχονται και χρειαζόμαστε όσο ποτέ άλλοτε να επικεντρωθούμε σε κάτι χαρούμενο για να ξερκίσουμε τις ειδήσεις που ακούμε καθημερινά. Μια καλή ιδέα είναι να σκεφτούμε τι θέλουμε να χαρίσουμε στους δικούς μας ανθρώπους.

Για μένα από τότε που επισκέφθηκα την Ιταλία πρώτη φορά, δεν νοούνται Χριστούγεννα χωρίς panettone- για την ιστορία, το συγκεκριμένο γλυκό γεννήθηκε στο Μιλάνο το 1495 ως το ψωμί του Τόνι (pan del Ton). Αλλά ας επιστρέψω στο σήμερα: πέντε αιώνες μετά γεννιέται η εταιρεία MiTo'21. Το όνομά της συνδέει τον μύθο (mito στα ιταλικά) του διάσημου θολωτού γλυκίσματος με τις δύο πόλεις (Μιλάνο-Τορίνο) όπου έζησε για τριάντα χρόνια ο ιδρυτής της, Μιχάλης Τυράκης. Γοητευμένος από την ιταλική γαστρονομική κουλτούρα, αποφάσισε να δημιουργήσει ένα αυθεντικό panettone artigianale με καλοδιαλεγμένες πρώτες ύλες, που συνδυάζει υψηλή τεχνογνωσία και μεράκι.

Το MiTo'21, το οποίο ετοιμάζεται για τα πρώτα του Χριστούγεννα, τηρεί στο έπακρο τις προδιαγραφές του μιλανέζικου panettone. Είναι φτιαγμένο χωρίς τεχνητά αρώματα, χρωστικές, συντηρητικά, φυτικά έλαια και γαλακτωματοποιητές και περιέχει όλα τα συστατικά που θεωρούνται για τους Ιταλούς σύμβολα της ευτυχίας: το πορτοκάλι της αγάπης, το κίτρο της υγείας και την σταφίδα της ευμάρειας. Το ενεργό προζύμι του χαρίζει απαλή κι ανάλαφρη υφή, ενώ το έντονο κίτρινο χρώμα στο κυψελωτό εσωτερικό του οφείλεται στην υψηλή του περιεκτικότητα σε κρόκο αυγού. Όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του είναι αποτέλεσμα συστηματικής αναζήτησης: για να καταλάβετε, η βιολογική σουλτανίνα φτάνει στο Μιλάνο από την ιδιαίτερη πατρίδα του Μιχάλη Τυράκη, την Κρήτη και το πολύτιμο «χαβιάρι» βανίλιας προέρχεται από μια μικρή παραγωγή στην Μαδαγασκάρη.

Κυκλοφορεί σε δύο εκδοχές, το Panettone Milano Basso των 500 γρ. και το Panettone Milano Alto του ενός κιλού. Είναι κλεισμένα σε υπέροχες συσκευασίες που αντλούν έμπνευση από τα χαρακτηριστικά μοτίβα του Stile Liberty, της ιταλικής Art Nouveau, τα οποία κοσμούν τις προσόψεις πολλών μιλανέζικων κτιρίων των αρχών του 20ου αιώνα. Τα κομψά κουτιά συμβαδίζουν με τη γευ-



στική κληρονομιά του panettone και αποτυπώνουν την οικολογική ευαισθησία της εταιρείας. Δημιουργήθηκαν από χαρτί crush, 100% κομποστοποίησιμο, σε συνεργασία με το ιστορικό μιλανέζικο τυπογραφείο Bonvini, που πρωτότυξε τις πόρτες του το μακρινό 1909 (θα το βρείτε στις κάβες OAK σε Κηφισιά-Χαλάνδρι-Βουλιαγμένη - OAK κάβες, στο Παλαιό Ψυχικό στο Barolo, στη Γλυφάδα στο Benito, στην Μητροπόλεως στο Ergon Αγορά και στο Κουκάκι στο Gargaretta).

Μη μείνετε όμως στο γλυκό. Για τις κρύες χειμωνιάτικες, πλην όμως γιορτινές βραδιές, αξίζει να προσφέρετε και ένα ιδιαίτερο απόσπασμα. Δοκίμασα και σας προτείνω ανεπιφύλακτα το Αγιονέρι Islay Cask Finish, ένα ιδιαίτερο καπνιστό τσίπουρο. Πρόκειται για μια ξεχωριστή εμφιάλωση, την πρώτη από τη συλλεκτική σειρά The Cask Series του Κώστα Τσιλιλή και της ομάδας του που συνεχίζουν να καινοτομούν και να μας εκπλήσσουν ευχάριστα. Η εν λόγω σειρά έχει σκοπό να αναδείξει την πολυδιάστατη δυναμική του παλαιωμένου τσίπουρου, στα πλαίσια της έρευνας και των πειραματισμών του αποστακτηρίου Τσιλιλή στα αμπελοοινικά αποστάγματα. Τι κάνει το συγκεκριμένο τσίπουρο τόσο ξεχωριστό, θα με ρωτήσετε. Λοιπόν, πέρα από την παλαιώση σε βαρέλι, έχει και τελείωμα σε βαρέλι που πριν είχε φιλοξενήσει Islay Single Malt Whisky. Έτσι αποκτά ένα μοναδικό, ελαφρά «καπνιστό», γοητευτικό χαρακτήρα, αναδεικνύοντας με έναν διαφορετικό και ενδιαφέροντα τρόπο όλα εκείνα τα χαρακτηριστικά του ξεχωριστού τσίπουρου «Αγιονέρι».

Σημειώστε πως συνδυάζεται ιδανικά με πικάντικους και καπνιστούς μεζέδες. Το Αγιονέρι Islay Cask Finish θα κυκλοφορήσει σε περιορισμένο αριθμό φιαλών ενώ θα μπορείτε να το βρείτε σε επιλεγμένες κάβες.

