tre Cocktail in rosa

I PICCOLI RICETTARI DEL CHIARETTO

MIXOLOGY

CONSORZIO DI TUTELA CHIARETTO E BARDOLINO

IL CHIARETTO DI BARDOLINO NELL'INTERPRETAZIONE MISCELATA DI EDOARDO BULLIO E MICHELE BERTELLE DELL'A.M.E.N PANORAMIC BAR&FOOD

il locale
A.M.E.N
Panoramic Bar&Food

Sperimentazione, territorialità e sostenibilità sono i tre termini che incarnano la filosofia dell'A.M.E.N - Panoramic Bar & Food di Verona.

Il nome è un acronimo, significa Alimentazione – Mercato - Enologia – Non convenzionale. Innovare utilizzando i profumi e i sapori locali è la sfida colta da quando, nel 2016, vennero aperte per la prima volta le porte dell'A.M.E.N. Una sfida che si concretizza anche nella creazione di nuovi e sorprendenti drink. E nel segno della sostenibilità, in alcuni casi gli ingredienti dei cocktail vengono ricavati anche da prodotti normalmente considerati "di scarto", come le bucce degli agrumi e le croste di formaggio, che contribuiscono alla nascita dei cocktail in rosa presentati in questo ricettario.

Cocktail in rosa

> ***Zanéibe and Cheese***
> ***Chiaroscuro***
> ***Aperitivo Julep***

Ciò che accomuna questi tre drink, il *fil rouge* (anzi, in questo caso sarebbe più opportuno dire il *fil rose*) che li lega è il colore. Sono

rosa e per la precisione hanno il colore del Chiaretto di Bardolino. Il vino rosa del lago di Garda, sia nella versione ferma che spumantizzata, è infatti presente in tutti e tre i drink creati dai bartender dell'A.M.E.N Edoardo Bullio e Michele Bertelle. "Siamo sempre alla ricerca di qualcosa di nuovo e di non banale, capace di stupire chi assaggia i nostri drink, e prediligiamo i prodotti del territorio veronese" dicono. Qui trovate tre concreti esempi della loro ricerca.

Cocktail
Zanéibe and Cheese

Un drink forte e asciutto che rivisita il Martini Cocktail. L'aroma è quello del Chiaretto Cheese Pepper Wine, elaborato da una base di Chiaretto di Bardolino. Il gin utilizza erbe officinali della Lessinia.

INGREDIENTI

50 ml di Moi Lånt Gin Zanéibe

25 ml di Chiaretto * Cheese Pepper Wine

3 dash* di liquore all'assenzio

*l'unità di misura dei bitter

come miscelare

lo Zanéibe and Cheese

Unire gli ingredienti usando la tecnica Stir and Strain e cioè stratificandoli nel mixing glass di vetro. Aggiungere del ghiaccio e mescolare col barspoon (il cucchiaino a manico lungo). Scolare il drink dal ghiaccio versandolo nel bicchiere di servizio tramite lo strainer (un apposito colino). Si versa poi il drink in un bicchiere a coppetta e si guarnisce con un dado di formaggio Monte Veronese.

* DA PREPARARE A PARTE

il Chiaretto Cheese Pepper Wine

Unire il Chiaretto, le croste di formaggio Monte Veronese, il pepe e la camomilla in una busta sottovuoto e cuocere nel roner a 60 gradi per un'ora. Filtrare e imbottigliare.

1 bottiglia di Chiaretto di Bardolino

4 g di pepe di Sichuan

100 g di croste di formaggio Monte Veronese Dop

3 g di camomilla

Cocktail Chiaroscuro

INGREDIENTI

30 ml di Liquore delle Sirene Canto Amaro

25 ml di Cut Off Cordial *

40 ml di Chiaretto di Bardolino Spumante

Top Acqua Brillante

L'alternativa rosa veronese allo spritz. A base di Chiaretto di Bardolino Spumante e di liquore prodotto con gli agrumi del lago di Garda e con le erbe officinali del monte Baldo. Da sorseggiare al tramonto.

come miscelare il Chiaroscuro

Miscelare gli ingredienti utilizzando la tecnica Build: basta inserire tutti gli ingredienti direttamente all'interno del bicchiere (il nome deriva infatti dal verbo inglese to build, costruire). L'unico strumento che viene utilizzato, oltre al bicchiere (si usa un tumbler alto), è il barspoon, che permette di mescolare gli ingredienti unendo al meglio le parti. Guarnire con olive.

*** DA PREPARARE A PARTE**

il Cut Off Cordial

200 g di scarti di agrumi (qualsiasi agrume)

200 g di zucchero

qb acido citrico

qb acido malico

Mettere gli agrumi e lo zucchero sottovuoto e lasciar riposare 24 ore. Filtrare e sciogliere bene lo zucchero. Aggiungere gli acidi fino a raggiungere il grado di acidità desiderato.

Cocktail Aperitivo Julep

Un cocktail leggero e rinfrescante. Il colore rosa invitante del Chiaretto, il profumo dolce e fruttato della pesca e un tocco di menta ne fanno il drink perfetto da sorseggiare nelle calde giornate estive.

INGREDIENTI

30 ml di vermouth bianco

25 ml di liquore alla pesca

15 ml di Chiaretto di Bardolino

3 dash* di Peychaud's Bitters

10 foglie di menta

1 barspoon° di zucchero

1 barspoon° di succo di limone

* l'unità di misura dei bitter
° cucchiaino da cocktail

come miscelare

l'Aperitivo Julep

Mescolare gli ingredienti utilizzando la tecnica Swizzle: si utilizza uno speciale bastoncino di legno con punte divergenti stringendolo tra i palmi delle mani e creando un movimento circolare che permette di mescolare gli ingredienti versati nel bicchiere, colmo di ghiaccio tritato. Versare in un bicchiere a tazza o in una coppa da julep. Guarnire con ciuffi di menta, lamponi e un tocco di polvere d'ananas (ottenuta mettendo in forno 50 grammi di scarti di polpa di ananas per 5 ore).

CONSORZIO
DI TUTELA
CHIARETTO
E BARDOLINO

#VinoRosa

WWW.CHIARETTO.PINK

EDIZIONI POLINAR
I Edizione - agosto 2020
Grafica: Silvia Recalcati

Photo credit: Alex Bonizzato
per A.M.E.N - Panoramic
Bar&Food