Bottega crea il Gin Tonic Sbagliato nel segno del food pairing

gin-tonic-e75bcc6a

L’azienda **Bottega**, cantina e distilleria di Bibano di Godega (TV), ha sempre dedicato grande attenzione al mondo del bere miscelato, dapprima con le grappe, successivamente con gli spumanti e i liquori a base frutta, e infine con il **gin**.

Quest’ultimo distillato richiama immediatamente il **Gin Tonic**, celebre cocktail internazionale, che è stato rimodulato nella variazione **Gin Tonic Sbagliato**, riducendo la quantità di gin e aggiungendo il **Prosecco Millesimato spumante**. Questo cocktail di immediato appeal è nato da un’intuizione di Stefano Bottega ed è stato rielaborato in conformità con la nostra cultura che predilige una gradazione alcolica più moderata. La **ricetta** prevede 1 parte di Gin Bacur Bottega, 1 parte di acqua tonica e 2 parti di Millesimato spumante Stefano Bottega Brut. Va servito in un tumbler alto con una fettina di lime e uno stecchino con lamponi freschi, come guarnizione.

Tuttofood, fiera dedicata all’alimentazione, è il palcoscenico ideale per presentare questa novità nel panorama del bere miscelato. In conformità con la “declinazione cibo” della fiera milanese, Bottega con il Gin Tonic Sbagliato si accosta alla nuova tendenza dei cocktail, il cosiddetto “**food pairing**” ovvero l’abbinamento con cibi semplici, ma gustosi. Seguendo la tradizione dei cicheti dei bacari veneziani, viene proposto in abbinamento con un’insalatina di finocchi e mango con filetti di ventresca della **Callipo Conserve Alimentari** di Pizzo di Calabria (VV) e un inedito gelato gastronomico alla bottarga di tonno della Gelateria Callipo, in collaborazione con lo chef Carlo Andrea Pantaleo del Ristorante Milano 37 di Gorgonzola (MI). Si consolida quindi la **collaborazione tra Veneto e Calabria** nel segno dell’eccellenza enogastronomica.

Bottega, grazie alla collaborazione con diversi bartender. ha inoltre elaborato le “**Variazioni Cocktail**”, partendo dalla considerazione che dalla musica (Variazioni Goldberg) al bere miscelato (Negroni Sbagliato) un originale d’eccellenza può essere modulato con molteplici sfumature che creano armonie diverse ma al tempo stesso simili.

Lo **Spritz**, cocktail veneto e ormai italiano per definizione, è stato alleggerito con **variazioni alla frutta** nel segno della genuinità e del gusto Mediterraneo. **Lemon Spritz** (con Limoncino), **Melon Spritz** (con liquore al Melone) e **Zenzero Spritz** (con liquore alla pesca e zenzero) sono le proposte che hanno riscosso maggiori consensi e che verranno anch'essi preparati allo stand Bottega a Tuttofood dal bartender **Paolo Baldan** del Dry di Conegliano (TV).