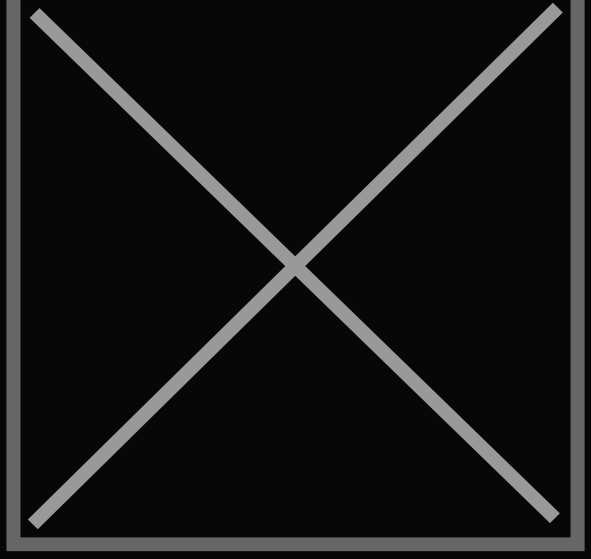
Tendenze estive? Mixology & Lievitati. A dirlo il bartender del Bulk

panet-tonic-1-444eef28

Il **turismo enogastronomico** continua la sua rapida ascesa in Italia e si stima che il settore, nel 2018 raggiungerà la cifra record di **5 miliardi di euro** alimentato dalle specialità tipiche, che costituiscono il principale traino per la scelta di una meta italiana. In particolare tra i turisti stranieri la ricerca dei prodotti simbolo del Belpaese è un vero e proprio mantra e tra questi non può certo mancare il panettone, icona della tradizione gastronomica e della pasticceria italiana nel mondo. Un prodotto artigianale ormai slegato dal consumo natalizio e sempre più apprezzato in ogni periodo dell'anno, grazie alla varietà di declinazioni a base di prodotti di stagione, che lo rendono più fresco e leggero, e alla possibilità di sperimentare curiosi abbinamenti con drink low o alcol free.

Se finora gli abbinamenti avevano coinvolto in particolar modo le creazioni salate, ora si passa all'area **dessert** dando vita a nuovi connubi e contaminazioni che coinvolgono anche i dolci più tradizionali, incluso il tradizionale panettone, spesso proposti con **cocktail a bassa gradazione alcolica**, pensati per diversificare e ampliare i momenti di consumo legati non solo l'after dinner ma anche alla fascia pomeridiana. L'idea è creare un fil rouge capace di far dialogare ciò che c'è nel bicchiere con ciò che c'è nel piatto, giocando tra le note e i profumi predominanti e dando vita a un incontro gustativo che regali sensazioni piacevoli al palato.

[caption id="attachment_145721" align="alignleft" width="300"]



Ivan Patruno[/caption]

"Se parliamo del mondo della pasticceria classica, il consiglio è lavorare per similitudine: ovvero riprendere il sapore degli ingredienti protagonisti della creazione gastronomica all'interno del drink, lavorando su sapori puliti capaci di esaltare gli aromi principali"., racconta **Ivan Patruno**, bar manager del **Bulk**, mixology food bar all'interno dell'elegante cornice dell'hotel Viu, che in occasione dell'evento di presentazione del concorso **Panettone Day**, dedicato alla celebrazione di questo simbolo della pasticceria italiana, ha studiato un esclusivo cocktail analcolico a base di acqua tonica, scorza d'arancia e zenzero, seguendo le nuove tendenze low alcol, da abbinare a un panettone creativo con albicocca e zenzero.

"La proposta di questo drink nasce dall'idea di creare un **cocktail fresco e secco**, con profumi capaci di richiamare le note aromatiche del panettone e al contempo preparare la bocca al morso successivo. La scelta è ricaduta su un dry drink perché capace di creare un contrasto più interessante al palato con le note dolci del panettone", spiega Patruno.

Uno dei drink perfetto per l'abbinamento è il **Panet-tonic**, dove il retrogusto amaro ed equilibrato del pure tonic incontra la freschezza dello zenzero e il profumo della scorza d'arancia e dei suoi oli essenziali per dar vita ad un'irresistibile ricetta esotica ed agrumata, che si sposa perfettamente con le note aromatiche del panettone. Un punto di partenza ideale per iniziare a sperimentare **nuove frontiere del food pairing**, nella sua variante più dolce e per degustare un connubio fresco e gradevole in qualsiasi stagione, sdoganando il legame del panettone alle sole festività natalizie, uno degli obiettivi per cui nasce il Panettone Day.