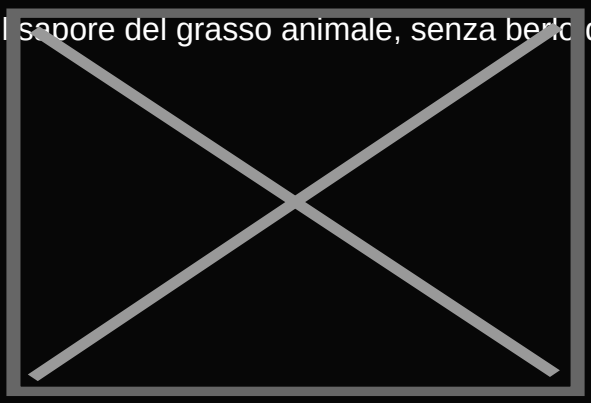
Da New York al Bove Lover di Monza, arrivano i cocktail alla carne

cocktail-carne-3942696e

Mai pensato a un **cocktail alla carne**? Eppure sarebbero l'ultima tendenza della mixology newyorkese. Stando a quanto riporta l'agenzia Ansa, il drink alla carne è realizzato con la tecnica del **fat washing** (lavaggio dei grassi), procedura che, grazie all'estro dei barman di Manhattan, unisce il carattere del liquore al sapore della carne.

Il cocktail prevede l'aggiunta alla base alcolica di **grassi animali e vegetali fusi**, mixati e successivamente separati tramite congelamento: una tecnica che permetterebbe di sentire nel cocktail il sapore del grasso animale, senza berlo davvero.



Tra i primi a importare in Italia la nuova tendenza, il bistrot

Bove Lover a Monza, in occasione della riapertura al pubblico, il 18 maggio, dopo alcuni lavori di rinnovamento. Se il menu propone una vasta scelta di piatti a base di carne, protagonista della drink list è in particolare il **Good Manners**, un cocktail - spiegano dal locale brianzolo - dal gusto deciso che si sposa con ogni tipo di carne, realizzato con whisky Caol Ila 12 e bacon, miscelati e separati tramite fat washing, e guarnito con bacon croccante e scorza d'arancia.