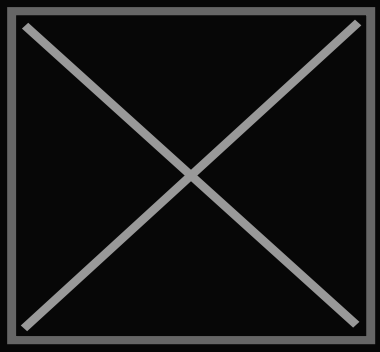
Monferrato Autentico Drink List: nascono i tre cocktail di territorio

image001-1-eefaa4b8

Un Americano ad Ovada, Sparkling Acqui, Monferrato Lemon Cherry: nascono, ispirati alle tre Enoteche Regionali, i tre cocktail dedicati alle loro città (Ovada, Acqui Terme e Casale Monferrato), come omaggio ai nostri vini, ma in una lettura fresca e contemporanea. Grazie a un progetto in collaborazione tra Alexala, Camera di Commercio di Alessandria, Enoteche Regionali e Sistema Monferrato, questi drink vogliono essere come una nota musicale che compone e accompagna la sinfonia di esperienze legate al Monferrato come parte integrante della cultura e della storia di un territorio, partendo dai suoi vini più tipici, ma nella dimensione di lettura un po' lifestyle che dà il segno della vitalità e della vocazione di accoglienza di un terroir.

Il loro artefice è Luigi Barberis, noto bartender alessandrino, patron del Caffè degli Artisti di Alessandria e del Caffè dei Mercanti di Acqui Terme. Oggi è bar manager del ristorante Identità Golose Milano e responsabile della carta dei cocktail di alcuni locali, tra cui il Ristorante Lino di Pavia e la Terrazza Arborina a La Morra (CN), che ha creato la drink list per le tre enoteche del territorio. Partendo da tre vini tra i più rappresentativi (Dolcetto, di cui il 2019 è l'anno simbolo, Brachetto d'Acqui DOCG e Grignolino), saranno non solo presenti nella lista degli eventi delle tre enoteche, ma poco a poco proposti ai locali della provincia, per fare sì che divengano parte della offerta integrata e coordinata, elementi vettori di identità di territorio, del suo mood, delle sue sfaccettature, della sua ricchezza di occasioni di fruibilità e scoperta, attraverso i sapori enogastronomici. Anche quelli che uniscono le radici con la tendenza. Il progetto prevede una drink list in continua evoluzione che via via si arricchirà di nuovi cocktail e firme. Presto molte novità.

Ecco dunque la drink list monferrato autentico:



Un Americano ad Ovada

La semplicità fatta a drink, la struttura di un Americano stravolta e ricomposta, ispirato ad un drink simbolo del Futurismo Italiano, la Giostra d’Alcol.
3 CL DOLCETTO , 3 CL CAMPARI , 5 CL CRODINO
Direttamente nel tumbler con ghiaccio cristallino, decorare con scorza di limone e fetta di arancia.



Sparkling Acqui

Un cocktail Champagne in versione acquese, le bollicine del Brachetto e la dolcezza dello zucchero vengono bilanciate dall’amaro Gamondi, altro simbolo della città “bollente”. Un drink aristocratico per una città elegante da sempre.
10 CL BRACHETTO D’ACQUI DOCG, 2 CL GAMONDI, 1 ZOLLETTA , 2 GOCCE ANGOSTURA
Nella coppa champagne prima la zolletta imbevuta con le gocce di angostura, l’amaro e chiudere con il Brachetto.



Monferrato Lemon Cherry

Brandy e ciliegie, un classico nel bicchiere. Alla riscoperta di un distillato italiano per troppo tempo dimenticato destinato a vivere una nuova Golden Age. Un suggerimento: nel Casalese esiste una produzione di Brandy, che prevede 12 anni di invecchiamento

4 CL BRANDY, 3 cl DI GRIGNOLINO, 0,5 CL DI LIMONE, 1,5 CL DI RATAFIÀ, 2 GOCCE ANGOSTURA

Shakerare gli ingredienti e filtrare in un goblet o coppa decorare con scorza di limone.