Food e cocktail pairing: le ricette

L'abbinamento food e cocktail è vincente e convince i gestori. Ecco due proposte da cui prendere spunto.

UN GIMLET IN VIA CARDUCCI CON LA PIZZA E "LA BACCALÀ"
food pairing di Cavò lieviti e distillati (Senigallia) [foto sopra]
Cocktail:
Tecnica: shake and strain
Ingredienti:
40 ml tanqueray gin
20 ml peloton de la muerte mezcal
30 ml cordial lime home made
Decorazione: peel lime
Note sulla pizza:
Rivisitazione del baccalà alla marchigiana con mozzarella di bufala affumicata, pomodorini rossi e gialli, olive taggiasche, petali di patate, polvere di capperi e timo e maggiorana.
Un connubio vincente che punta sulla freschezza che dà il cordiale al lime e dal senso di affumicato del mezcal che enfatizzano i sapori e profumi del baccalà.

ONDINA GIN CON TARTARE DI DENTICE
food pairing di Giuseppe Russo, bar manager di OTIVM Milano



Cocktail:

Ingredienti:

ghiaccio, 4 foglie di basilico, 3 cl di gin aromatico (come Ondina Gin o Gin Mare), ghiaccio, 3 cl di Aperol, 3 cl di Campari, 3 cl di succo fresco di pompelmo

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker colmo di ghiaccio, agitare con forza, versare in un tumbler alto pieno di ghiaccio. Decorare con una foglia di basilico.

Tartare:

200 gr di dentice sfilettato e abbattuto. Accompagnare con salsa di guacamole (preparare con 1 avocado, 1 lime, 2 gocce di tabasco). Condire la tartare con olio, sale, pepe e lime grattugiato q.b.

Cucina e mixology: quando il cocktail traina i consumi

Drink e food: cosa ne pensa Fabio Morelli di Agua Sancta