Cocktail, nasce Cortese in Tacchi a Spillo

cortese-in-tacchi-a-spillo-cbe06343

La drink list **#MonferratoAutentico** si amplia con un nuovo nato ed un’altra occasione per scoprire i vini del territorio attraverso le ricette dei cocktail ad essi ispirati, a firma dei bartender che mettono la loro professionalità e creatività al servizio dell’unione tra tradizione e lifestyle.

Si chiama **Cortese in Tacchi a Spillo** ed è firmato da **Luigi Barberis** che, dopo il tris dedicato a Dolcetto, Grignolino e Brachetto presentato la scorsa estate (Un Americano a Ovada, Monferrato Lemon Cherry e Sparkling Acqui), crea una Special Edition come **tributo al Cortese** (vitigno autoctono diffuso in provincia di Alessandria in particolare nella zona del Gavi, dei Colli Tortonesi e dell’Alto Monferrato), nell’anno ad esso dedicato.

Si tratta di una variante sul tema di una creazione di Barberis per Identità Golose Milano e Caffè degli Artisti di Alessandria: un **long drink pre e post cena** “incentrato sulla semplicità,” sottolinea Barberis, “che evoca sapori nostrani e già assaggiati nella vita, come ricordi di famiglia, ma riletti in chiave contemporanea, grazie al tocco dello zenzero e del lime”, che richiama l’idea e la versatilità di uno spritz- ma monferrino- e andrà ad integrare la proposta della drink list marchiata #monferratoautentico promossa dalle tre Enoteche Regionali.

Infatti, grazie a un progetto in collaborazione tra Alexala, Camera di Commercio di Alessandria, Enoteche Regionali (Acqui Terme, Casale Monferrato e Ovada) e Sistema Monferrato, i cocktail della Monferrato drink list vogliono essere come una nota musicale che compone e accompagna la sinfonia di esperienze legate al Monferrato (#monferratoautentico e #storiedibellezza), 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. Un percorso che vedrà questa proposta ampliarsi nel corso della stagione estiva attraverso un contest on line che vedrà cimentarsi bartender e appassionati nella creazione di nuovi drink ispirati al territorio.

Eccolo dunque il quarto nato della drink list #monferratoautentico

La ricetta

Cortese in tacchi a spillo

5 cl rabarbaro
1 cl sciroppo cortese
1 cl spremuta lime
top ginger beer

Shakerare tutti gli ingredienti, filtrare in un collins con ghiaccio e colmare con la ginger beer. Lo sciroppo di cortese si ottiene cuocendo a fuoco lento sino alla densità corretta, mezzo kilo di zucchero in mezzo litro di Cortese. Raffreddare e mettere in frigo.