L'olio Carapelli entra nel mondo della mixology

carapelli-head-3f8320db

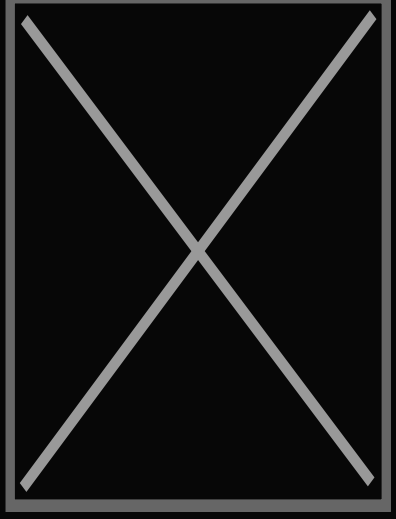
Carapelli si affaccia al mondo della mixology nel modo più diretto che esista: entrando direttamente nel bicchiere. Il mondo creativo della mixology è sempre più un settore di interesse e curiosità per tutti coloro che amano la sperimentazione dietro al bancone. Per questo **Carapelli**, in collaborazione con ApeTime, **si apre a nuove collaborazioni in campo mixology e dimostra quanto un prodotto d'eccellenza della cultura gastronomica italiana come l'olio extra vergine di oliva possa diventare anche un ottimo ingrediente di cocktail** alternativi e di qualità. Un prodotto versatile, dalle mille sfaccettature e con tante proprietà nutritive che lo rendono un ingrediente perfetto per nuove ricette volte a soddisfare tutti gli appassionati di drink.

Grazie alla collaborazione con il Bartender **Gianmatteo Mariano**, la linea premium degli oli extravergine Carapelli è stata i**nserita nella lista degli ingredienti di due cocktail esclusivi**, che, ad oggi, stanno già riscuotendo curiosità tra il pubblico: l'Aged Rasty Oil – una rivisitazione molto particolare del classico Negroni preparato con Carapelli Il Nobile - e Gin Pepper Oil – un twist del Bloody Mary con Carapelli Oro Verde.

Come cita lo stesso **Mariano**: *"Tutti i nostri cocktail hanno come base un prodotto che si possa anche mangiare; l'olio EVO rappresentava una sfida per noi e ci incuriosiva il fatto di come poterlo abbinarecon gli altri ingredienti per dar vita a ricette uniche e sperimentali."*

Prodotti eccellenti, materie prime genuine, creatività e innovazione; questi alcuni degli elementi che accomunano e rendono unico **l'incontro tra il mondo dell'arte olearia e il mondo della mixology**. Un incontro tra due mondi diversi ma simili allo stesso tempo, che è pronto a **regalare nuove esperienze di gusto a tutti coloro che sono alla ricerca di qualcosa di nuovo, non dimenticando però la tradizione.**

LE RICETTE



GIN PEPPER OIL CON CARAPELLI “ORO VERDE”

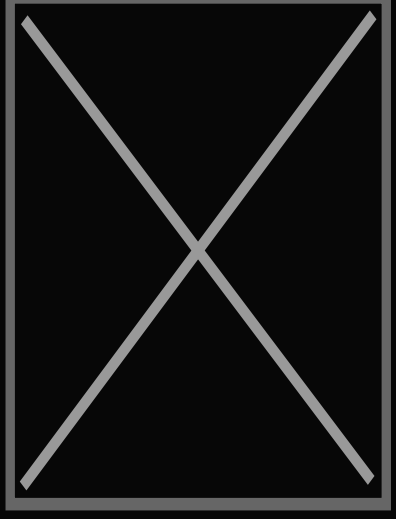
Un twist del celebre Bloody Mary, con unolio Extra Vergine dal gusto fruttato e vivace: “Oro Verde”, prodotto 100% italiano. In questa variante viene utilizzato il Gin al posto della Vodka.

Ingredienti

• 1 cl Olio Carapelli Oro Verde
• 4,5 cl Gin Brusco
• 9 cl Succo di Pomodoro
• 2 Gocce di Faya Bitter al pimento giamaicano
• Ghiaccio a cubetti
• Succo di Limone fresco
• Grattata di Pepe Nero
• Pizzico di Sale nero di Cipro

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un Highball e mescolare delicatamente. Guarnire con foglie di basilico e Ciliegine di pomodoro.



AGED RASTY OIL CON CARAPELLI “IL NOBILE”

Una rivisitazione del celebre Negroni molto particolare, che può essere anche invecchiato per 50 giorni in bottiglia di Olio “il Nobile” Carapelli, così da fornire il giusto retrogusto intenso dell’olio. Il tutto servito con prodotti 100% naturali per esaltarne ancora di più il sapore.

Ingredienti

• 1 cl Olio Carapelli “il Nobile”
• 3 cl Vodka Carasau – Macchia
• 3 cl Vermouth all’aceto balsamico – Canonau
• 3 cl Bitter Rabbit al radicchio rosso
• Ghiaccio a cubetti
• Bruschetta di Carasau
• Pomodorini secchi
• Pepe nero

Preparazione

Preparare direttamente in un OldFashioned riempito con ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con bruschetta di Carasau con Olio “il Nobile” Carapelli, Pomodorini secchi e pepe nero.