Il barchef Flavio Esposito, dopo la weiss Alaxia lancia un vermouth

esposito-birra-ok1-0ed580bc

flavio birra esposito1È instancabile il barchef **Flavio Esposito**, gestore del *Boutique12* di Milano. Un fiume in piena di progetti, proposte e idee, conditi con il consueto entusiasmo. A pochi mesi dal lancio della sua **Alaxia**, una birra weiss realizzata in collaborazione con il mastro birraio **Daniele Cosenza** del *Birrificio Civale* di Spinetta Marengo (Alessandria), annuncia a *MixerPlanet*: «La mia prossima avventura sarà la produzione di un vermouth».
Vi terremmo aggiornati.
E fin qui le novità.
Ma com'è questa sua prima birra? Fresca, dissetante, con note di agrumi e un gusto leggermente amarognolo che stempera la tipica dolcezza delle weiss.
Una curiosità: il nome Alaxia si ispira alla leggendaria figlia dell'imperatore germanico Ottone I° che si era innamorata del giovane cavaliere Aleramo con cui fuggì.

esposito birra okChi è Flavio Esposito
Napoletano, classe 1987, Flavio Esposito ha alle spalle collaborazioni importanti con diversi celebri chef, tra cui *Heinz Beck*. Tra le altre iniziative, ha ideato un corso di Food & Drink Experience promosso da A.I.B.E.S. che passa al vaglio i principali cibi relazionati ai cinque sensi. Esperto di abbinamenti food-drink, spiega: «Si può abbinare per stagionalità, contrasto o per assonanza. Seguire la stagionalità significa proporre in primavera frullati, in estate long drink, in autunno speziati e in inverno preparazioni a base di creme, whisky o caffè. Quanto all'abbinamento per contrasto, tenete presente che i cibi grassi si accompagnano meglio a un drink secco, mentre le pietanze secche o stagionate si sposano bene con consistenze dense e corpose. L'abbinamento per assonanza, infine, si ottiene giocando su sapori, strutture e persistenza aromatica simili al fine di rafforzarne il sapore».