Milano a Cubetti 2026: dieci bartender incontrano il Provolone Valpadana DOP

cc585ff7-3750-4d22-980b-d1be894465cf

Sotto l'egida del **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** si è tenuto tra metà settembre e inizio ottobre il terzo appuntamento di **Milano a Cubetti**, ben riuscito incontro fra bartender e il Provolone Valpadana DOP Dolce e Piccante. Un itinerario curioso e goloso attraverso la città dalla Stazione Centrale al quartiere Isola a Porta Venezia fino a Città Studi, dal Monumentale a Porta Romana fino a City Life e a Milano Sud, sviluppato in dieci locali, lo stesso numero dell'anno scorso con due avvicendamenti in seguito a cui sono entrati Panino Giusto Malpighi e PA.lato.

I pairing con la "*Dolce*" e la "*Piccante*"

In questo contesto dieci tra i più rinomati locali milanesi – Altrimenti Mixology Art; BULK Mixology Food&Bar; Milord Milano; Particolare Milano; Sapori Solari Cocktail Bistrot; Stendhal Bistrot Citylife; Panino Giusto Malpighi; Pa.Lato; Terrazza Gallia Excelsior Hotel Gallia e Tusa Isola – hanno messo le ali alla loro **vena sperimentatrice** dando vita a cocktail originali abbinati a finger e piccoli assaggi con l'una o l'altra versione di Provolone.

Il "***Dolce**",* che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una **stagionatura** che non supera i 2-3 mesi, e il "**Piccante**" per l'uso di caglio di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da 3 mesi a oltre un anno. Un'occasione per fare conoscere e apprezzare questo formaggio a pasta filata nato a metà '800 nella Valle Padana dal connubio tra la cultura casearia delle paste filate del Sud Italia e la vocazione lattiero-casearia delle province del Nord dove oggi si produce (Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Trento). **In alternativa al drink** i bartender hanno potuto proporre **un vino** che esalti le peculiarità dei cubetti di Provolone Valpadana DOP e caratterizzi il momento dell'aperitivo nella città sinonimo di questo rito collettivo.

Tra identità e specificità

Uno degli aspetti coinvolgenti anche di questa edizione è stata l**a rinnovata eterogeneità della tipologia dei locali** che hanno aderito all'iniziativa, Terrazza Bar & Restaurant, Bistrot, Food Bar, Coktail e Lounge Bar, Cocktail bar e ristorante. Questa versatilità di proposta ha offerto a un pubblico di appassionati, cittadini, visitatori, turisti italiani e stranieri, l'opportunità di conoscere la scena dell'accoglienza milanese, luogo dell'aperitivo per antonomasia, declinata sulle note dolci e piccanti del **Provolone Valpadana DOP.** A ciò si aggiunge **il margine di autonomia rispetto** agli abbinamenti dei finger e degli stuzzichini con piccole sorprese che hanno arricchito e/o caratterizzato l'offerta della carta.

In tema di sapori e profumi di drink e finger mixologist e chef hanno giocato **la carta della milanesità**, inserendo **tocchi di zafferano** (nella maionese a questa spezia, ad esempio) e suggerendo a livello di piacevolezza e consistenza la **croccantezza della cotoletta**. Una trasposizione suggestiva, convincente e saziante che tocca le corde della memoria e del gusto. Veniamo in conclusione al **Provolone in purezza** proposto in bella vista in coppette e vassoi, una questione di forma e di contenuto. Se il nome della manifestazione **Milano a Cubetti** forniva un'indicazione precisa su **come servirlo**, ecco che l'italica inventiva, la creatività e il tocco goloso e di humour di chef e bartender alla voce ***taglio*** si sono espressi in merito. Chi si è attenuto fedelmente alla consegna ha offerto **cubetti** eleganti nella loro piccola dimensione e perfezione, chi ha invece abbondato è passato alla *taglia* successiva, servendo dei **cubotti**, chi ha espresso un pensiero ludico ha puntato sui **cubi**, chi ha optato per un taglio allungato **a parallelepipedo** ha fatto leva sul piacere dell'abbondanza, chi infine lo ha proposto **grattugiato e a listerelle** perché fondesse sul piatto (con un gradevole effetto estetico e cromatico a contrasto), ha scommesso sull'enfatizzazione del gusto attraverso il **calore e la cremosità**. Le differenti scelte hanno senz'altro influito sull'**esperienza dell'assaggio** di questo formaggio a pasta filata, contribuendo a esaltarne la pienezza del gusto grazie ai vari sentori, lattici, floreali, fruttati, tostati e speziati. E'ora dunque di passare agli abbinamenti e alle ricette dei cocktail con cui si entrerà nel merito delle interpretazioni proposte e si apriranno nuovi scenari utili anche a progettare le nuove edizioni.

Cinque bartender per cinque pairing

MILORD

Spicy Highland

Miele e zenzero ml 10

Highland Park 12 years old ml 45

Top Orsini Spicy Watermelon

Il cocktail viene costruito direttamente nel bicchiere

Bicchiere: Collins con chunk di ghiaccio.

Finger: Nuggets al panko con grattata di Provolone Valpadana DOP Dolce e salsa Milord.

Vino: Franciacorta La Fiorita Brut.

Sparkling Cobbler

Ananas g 15

Mela verde g 15

Verjus mg 10

Vermouth del Professore classico ml 60

Il drink viene chiarificato e gasato

Bicchiere: Old Fashioned glass con chunk di ghiaccio.

Finger: French Fries al Provolone Valpadana DOP Piccante.

Vino: Dolcetto d’Alba Angelo Negro.

Quote

Per realizzare lo Spicy Highland mi sono ispirato al welcome cocktail che ho preparato questa estate per i 13 anni del mio locale. Al drink ho abbinato un piatto di Nuggets con il Provolone Valpadana DOP Dolce, una proposta non necessariamente gourmet, ma di base che possa piacere a tutti e soprattutto avvicinare i giovani che costituiscono la nostra clientela. L’obiettivo goloso è di servire il piatto alla temperatura ottimale con il Provolone che si scioglie direttamente sui Nuggets così da esaltarne aroma e gusto del formaggio.

Cristian Lodi, Bar Manager di Milord Milano

BULK

Heimat

Assenzio 2 dash

Mataroa Happy ml 20

Carlo Alberto Vermouth Bianco ml 20

Estratto di mela limpido ml 60

Verjus ml 30

Sambuco Finest Call ml 7,5

Il tutto viene miscelato e successivamente sodato utilizzando un Twist & Sparkle.

Finger: Provolone Valpadana DOP Dolce

Vini: Calice rosé Metodo Classico Brut Cantina San Marzano 2021

Bronsa Cuèrta

Martin Miller’s Gin ml 20

Rabbit Extra Bitter ml 20

Carlo Alberto Vermouth Rosso ml 25

Giovannoni Rosso de Mayo ml 25

Il cocktail viene miscelato e successivamente affumicato con il fieno, che ne caratterizza il profilo aromatico e il sentore di brace.

Finger: Panino al latte, Provolone Valpadana DOP Piccante alla brace e coppa piacentina

Vino: Poggio ai Ginepri Toscana Rosso IGT Tenuta Argentiera 2024

Quote

Il finger pensato è un provolone alla milanese: il provolone viene trattato proprio come la cotoletta tipica meneghina. Per questo ho deciso di abbinarlo al nostro signature Heimat, composto da estratto di mela, fiori di sambuco, Verjus, vermouth bianco e Mataroa Happy. L'idea dell'abbinamento è stata quella del contrasto: insieme a Simone Marelli (sommelier che ha pensato agli abbinamenti vino), a Matteo Bianchini (maître du fromage, responsabile del nostro carrello dei formaggi) e ad Andrea Seruggia (executive chef), abbiamo deciso di affiancare a un boccone fritto e croccante un drink effervescente, fresco e acido. Questo drink è in grado di pulire il palato dopo un morso avvolgente, questo in particolare, grazie alla freschezza e alla dolcezza della mela e dell'uva, ma, soprattutto, al bouquet aromatico di Mataroa Happy, un aperitivo floreale a base di Damiana di origine greca.

Erik Calati, mixologist di Bulk

TERRAZZA GALLIA
The Oriental Gimlet

Tanqueray Nº TEN Gin ml 50

Italicus Rosolio di Bergamotto ml 10

Purea di yuzu chiarificata ml 20

Tecnica: Stir &

Bicchiere: Coupette

Ghiaccio: Nessuno nel bicchiere di servizio (servito freddo)

Garnish: Nessuna

Finger: Cubo di Provolone Valpadana DOP Dolce alla milanese, pangrattato fritto, maionese allo zafferano

Vino: Tramin, Chardonnay "Glarea", Alto Adige

Tradition & Innovation

Cocchi Storico Vermouth di Torino m 30

Campari ml 15

Aperol ml 15

Soda alla fragola e pomodoro (ottenuta mediante la chiarificazione delle puree e

inserimento di Co2) ml 30

Tecnica: Build (preparato direttamente nel bicchiere)

Bicchiere: Tumbler basso / Old Fashioned

Ghiaccio: Cubo unico 5x5

Garnish: Twist di limone

Finger: Cubo di Provolone Valpadana Piccante DOP

Vino: Podere Monastero, La Pineta (Pinot Nero)

Quote

Un omaggio al cocktail Americano e alla sua continua evoluzione. Le grandi icone dell'amaro si incontrano con ingredienti contemporanei in un dialogo tra memoria e sperimentazione. Fragola e pomodoro reinterpretano sapori familiari in una veste inattesa, dimostrando che innovare significa rispettare le proprie radici guardando oltre l'orizzonte. La struttura intensa e il carattere amaricante del cocktail trovano il loro equilibrio nel Provolone Valpadana Piccante DOP. Le sue note decise e la lunga persistenza aromatica dialogano con la complessità degli ingredienti, mentre la freschezza di fragola e pomodoro ne accompagna l'evoluzione al palato, creando un abbinamento di grande personalità.

Andrea Griggion, Bar Manager di Excelsior Hotel Gallia

TUSA

Cocktail Paloma

Bordo di sale
Tequila ml 45
Agave ml 15
Lime ml 20

Soda pompelmo

Finger**:** Mini burger di Provolone Valpadana DOP Dolce, composta di cipolle rosse e foglie di senape.

Vino**:** Derthona di Cantina di Tortona (Timorasso, un vitigno autoctono piemontese, vino molto minerale con sentori di agrumi timo e menta).

Pornstar Martini

Vodka ml 40
Passion fruit liquore ml 20
Passion fruit purea ml 20
Sugar Siroup (meglio Vanilla Siroup) ml 10
Limone ml 20
Shot di champagne a parte

Finger**:** Carpaccio di anguria con pomodoro arrosto, spuma di Provolone Valpadana DOP Piccante e origano fresco.

Vino**:** Sauvignon linea vigna Runc – Il Carpino (vino molto aromatico e speziato)

Quote

Con Norma Galdamez, socia, sommelier e mixologist alla guida del bancone e di tutto il mondo drink di Tusa, partecipiamo da qualche anno A «Milano a Cubetti», scegliendo ogni volta una strada diversa. Quest'anno siamo partiti dal suo Paloma, tequila e pompelmo fresco senza sale sul bordo, abbinandolo a un hamburger: panino al latte, il Provolone Valpadana DOP Dolce caldo e filante al posto della carne, foglie di senape e marmellata di cipolla rossa. A fianco i cubetti di Provolone Valpadana DOP Piccante. L'acidità del pompelmo tiene testa al formaggio fuso e alla dolcezza della cipolla: bevuta e morso si “puliscono” a vicenda.

Gianmarco Senna, socio e gestore del Tusa Isola e della Trattoria Bela Tusa

PANINO GIUSTO
Bittertass

Bitter Rosso ml 50

Cedrata Zero Tassoni mezza bottiglia

Bicchiere Collins

Finger: “Il Dolce” Mini panino con Prosciutto di Parma 26 mesi, Provolone Valpadana Dop Dolce, pomodoro e salsa tartara

Vino: Hosteria Monferrato

Negroni del Bauscia

(già in pre-batch)

Vermouth rosso Oscar 697, Bitter Fusetti, Dry Gin, Zafferano, Fernet

Bicchiere Collins

Finger: Mini panino con Prosciutto di Praga, Provolone Valpandana Dop Piccante e salsa rosa

Vino: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Bisol.

Quote

Partecipiamo per la prima volta a questa rassegna. Un’opportunità significativa per proporre i nostri prodotti di alta qualità, salumi in primis, per cui sono noti i nostri panini. In questo contesto è stato interessante vedere l’ampliamento dell’offerta in abbinamento al cocktail Bittertass, al micropanino e ai cubetti di Provolone Valpadana DOP Dolce. Sul vassoio erano presenti prosciutto di Praga, prosciutto crudo, Olive Nocellara del Belice, dal sapore ricco e aromatico e dalla polpa croccante, e gnocchi fritti preparati al momento ad hoc per infondere un tocco di croccantezza all’insieme.

Yalindi, barlady del Panino Giusto