Il K2 di De Valeri migliore cocktail da abbinare al Caviale Calvisius

img-5751-98c85380

È stato un **cocktail creato appositamente per essere abbinato al Caviale Calvisius** a vincere l'evento "**110 e lode**", riservato ai migliori **barmen degli hotel a 5 stelle d'Italia**. Ad aggiudicarsi il contest, che si è svolto a **Firenze** presso l'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella, il barman manager **Angelo De Valeri** del **Westin Excelsior di Roma** con la ricetta inedita del "**K2**" , che ha saputo esaltare le peculiarità del caviale, rendendolo protagonista non soltanto delle tavole dei grandi chef, ma anche di sfiziosi e originali drink. Un mix di Grey Goose Vodka (6 cl.), Limoncello Lucano spruzzato, 10 grammi di Caviale Calvisius, sale dell'Himalaya sul bordo del bicchiere e sulla papaya, twist lemon e cubetti di papaya disidratata e reidratata con gocce di limone.

"Da giovane barman tanti anni fa - racconta De Valeri - servivamo il caviale nella piccola bowl di ghiaccio pile', sembrava neve. Un'immagine che mi ha riportato alla mente la montagna, il mio luogo preferito per le scalate in bici, nonché metafora della vita: fatichi per salire, ma ti diverti a scendere e soprattutto ti devi allenare tanto. L'abbinamento con il caviale - spiega - è nato perché **si sposa bene con la vodka** e per creare un contrasto con la dolcezza della papaya. La particolarità del 'K2' nasce, inoltre, dalla decisione di **inserirlo direttamente nel bicchiere**, in modo da gustarlo insieme agli altri ingredienti".

Il cocktail è stato valutato da una **giuria d'eccezione**, composta da barmen che hanno segnato un'epoca, famosi in tutto il mondo e diventati icona di questa professione: **Mauro Lotti** del St. Regis Grand Hotel Roma, **Mario Da Como** del Badrutt's Palace Hotel St. Moritz e **Simone Giorgi**, direttore del Villa Cora Firenze.

lrscatoletta-portacaviale De Valeri è stato premiato con una confezione di **Caviale Calvisius Tradition** , una selezione ottenuta dallo storione bianco, una specie originaria delle coste Nord Americane dell'Oceano Pacifico, che presenta uova di buona consistenza e di grande dimensione, da 2.9 a 3.2 millimetri, con una colorazione che varia dal grigio scuro al nero.

Il suo **sapore elegante** e il **basso contenuto di sale** sono le principali proprietà che rendono il Tradition un prodotto esclusivo e inimitabile, dal gusto caratterizzato da note burrose e aromi vicini al mondo della pasticceria. Un gusto che si è sposato alla perfezione con gli ingredienti dell’innovativo cocktail.