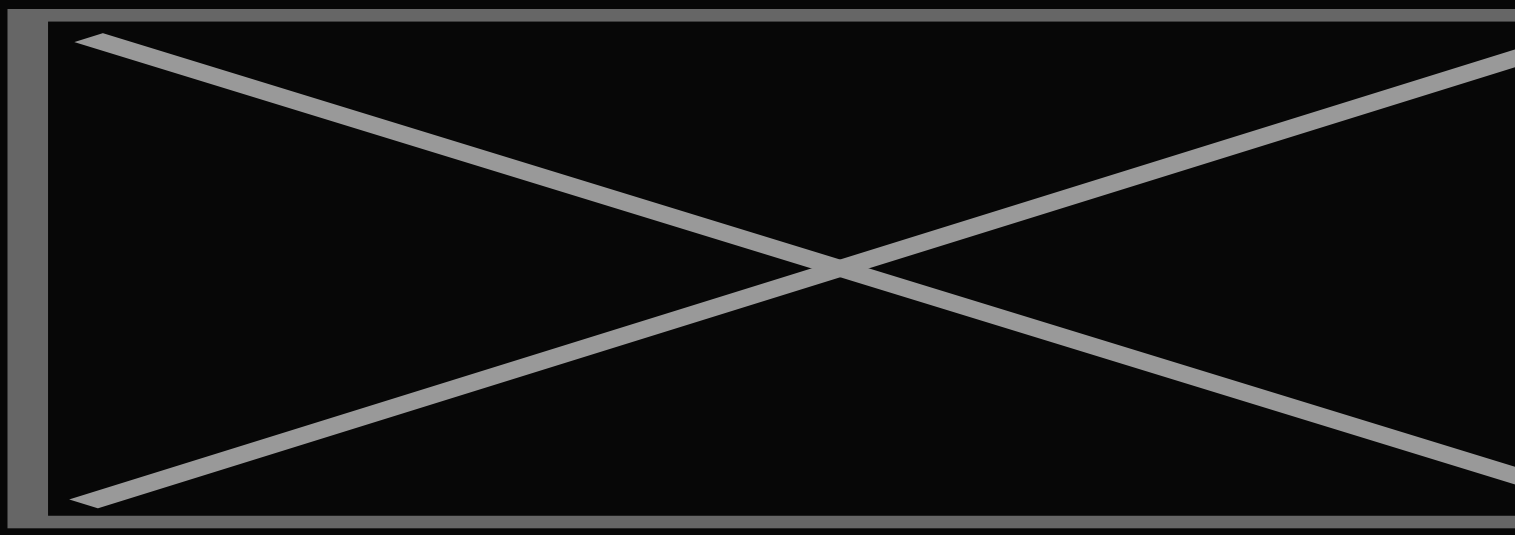
Food pairing, il nuovo trend del food

beer-americano-e-pizza-liquida-08d5f7de

In uno scenario che vede l’Italia massimo esempio di un consumo di bevande alcoliche moderato e spesso associato ai riti del pasto e della convivialità, stiamo assistendo a una ricerca sempre più approfondita nell’ambito del **corretto accostamento tra cocktail e ricette gourmet** attraverso la **collaborazione tra chef e mixologist**.

Campari Academy si prefigge l'obiettivo di entrare in contatto con chi si confronta quotidianamente con i consumatori finali, promuovendo in tutta Italia un modello di consumo mediterraneo, tipicamente equilibrato, responsabile e di qualità. Non a caso, in alcune tappe del tour di Campari Academy Truck, saranno presenti **Roberto Conti e Tommaso Cecca**, rispettivamente Chef e Head Mixologist del Trussardi alla Scala (Milano), per proporre inediti accostamenti tra cibi e drink.

Cocktail e alta cucina - Tommaso Cecca e lo chef Roberto Conti collaborano da quasi 10 anni alla definizione del gusto dell’aperitivo attraverso il loro lavoro presso il Trussardi alla Scala, all’inizio le due cose sono state tenute separate per difendersi dalla confusione che si era creata nel mondo dell’aperitivo, oggi con questo progetto si vuole elevare il concetto di aperitivo fondendo finalmente cocktail d’autore e alta cucina imponendosi con delle performance ben chiare a marchio milanese Campari



RICETTA PIZZA LIQUIDA

Ingredienti

1 latta di pomodori pelati

Origano di Pantelleria q.b

Timo q.b

3 foglie basilico

1 mozzarella di bufala

1 mazzetto di basilico

150gr di pane raffermo

Olio Extra vergine, sale, pepe e zucchero q.b

Preparazione

Dopo aver messo a scolare i pomodori pelati disporli con ordine su una teglia da forno spolverandoli con un pizzico di zucchero, sale, olio extra vergine e timo. Mettere in forno a 75° C per 2 ore a disidratare. Seguire, mediante un Bimby/Cutter, frullare alla massima potenza emulsionando con olio extra vergine quindi tenere da parte. Proseguire inserendo nel frullatore alla massima potenza la mozzarella, aggiungendo un goccio d'olio per renderla liscia ed omogenea.

Impiattamento

Porre alla base del piatto la pizza liquida da "macchiare" con la mozzarella e spolverare con pane abbrustolito e origano. Completare con foglie di origano e basilico.

BEER AMERICANO – RICETTA

INGREDIENTI

4 cl Campari

4 cl Cinzano Vermouth Rosso 1757

Schiuma di birra Grand Cru Moretti

PROCEDIMETO

Riempire un calice con ottimo ghiaccio, versare Campari e Vermuth, profumare con una spruzzata di essenza d'arancia, colmare con schiuma di birra. Mescolare delicatamente e decorre con scorza d'arancia.