



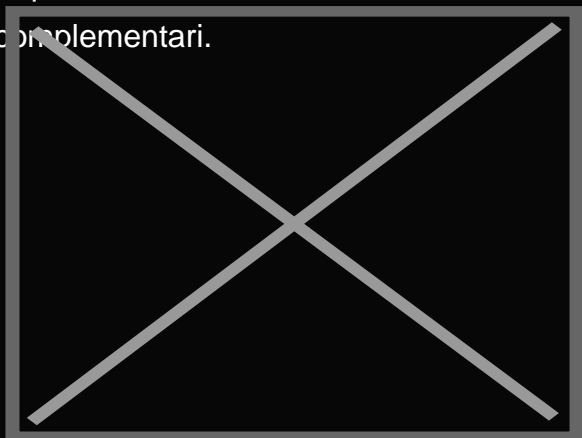
sorridenti e accoglienti.

### **Valentina Serio, i tuoi consigli per utilizzare al meglio Gin Mare?**

Considerato il suo sapore aromatico e deciso, vi consiglio di valorizzarlo giocando sul contrasto. Inoltre è un gin ideale per il foodpairing: a fianco di ogni drink si può studiare un piatto che ne richiami l'aroma. Un esempio? Il mio cocktail Zeus Temptation, che ho presentato alla finale italiana della settima edizione di Mediterranean Inspirations, è a base di una salsa home di mango speziato. Ma la guarnizione è parte integrante del drink: senza il mango essiccato non sarebbe stato così d'impatto.

### **A proposito di foodpairing con cocktail a base di Gin Mare: macro consigli?**

Si presta a innumerevoli creazioni, non ci sono regole rigide: l'importante è che piatto e drink siano complementari.



**La ricetta di Zeus Temptation**

60 ml di Gin Mare

30 ml di succo di lime

30 grammi di salsa home made di mango speziato con cipolla, aglio, curcuma, cumino, aceto e zucchero

velluto di Cynar infuso al cardamomo

Guarnizione complementare al drink: mango essiccato