TRE COCKTAIL IN ROSA: IL CHIARETTO DI BARDOLINO INCONTRA LA MIXOLOGY

written by Marco Salvaterra | 7 settembre 2020
TRE COCKTAIL IN ROSA: IL CHIARETTO DI BARDOLINO INCONTRA LA MIXOLOGY

Pubblicato in ebook il ricettario che illustra Zanéibe and Cheese, Aperitivo Julep e Chiaroscuro, i drink creati dai bartender dell'A.M.E.N di Verona con il vino rosa del lago di Garda

Sono Zanéibe and Cheese, Aperitivo Julep e Chiaroscuro i protagonisti di Tre cocktail in rosa, l'ebook che raccoglie le ricette dei drink a base di Chiaretto di Bardolino creati da Edoardo Bullio e Michele Bertelle, i bartender dell'A.M.E.N – Panoramic Bar&Food, locale di riferimento del bere miscelato a Verona. Il booklet in versione digitale è scaricabile gratuitamente dal sito del Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino, all'indirizzo consorziobardolino.it, mentre l'edizione cartacea è disponibile presso i cocktail bar dell'A.M.E.N.
Comune denominatore dei tre drink è il colore rosa: l'ingrediente base è infatti il Chiaretto di Bardolino, il vino rosa del Garda veronese, sia nella versione ferma che spumantizzata. In sintonia con la duplice filosofia del locale della famiglia Bellomi, ossia la territorialità e la sostenibilità, anche gli altri ingredienti presenti nei cocktail sono prevalentemente veronesi, provenienti dalla Lessinia e dal lago di Garda, oppure sono ricavati da prodotti normalmente considerati "di scarto", come le bucce di limone e i resti dell'ananas o le croste di formaggio.
Lo Zanéibe and Cheese è una rivisitazione del Martini cocktail, con il Chiaretto cheese pepper wine (un elaborato creato nel laboratorio del locale, partendo da una base di Chiaretto di Bardolino, arricchita dall'aroma del pepe di Sichuan e dalla crosta di formaggio Monte Veronese essiccata), il Moi Lånt Gin Zanéibe (proveniente dalla Lessinia, di cui utilizza tredici essenze botaniche) e il liquore all'assenzio, oltre a un cubetto di formaggio Monte Veronese Dop a sostituire la classica oliva. Il Chiaroscuro, nato come alternativa allo spritz, è realizzato con Chiaretto spumante, Liquore delle Sirene Canto Amaro (prodotto con agrumi del Garda ed erbe officinali del monte Baldo), cut off cordial, acqua tonica e oliva. L'Aperitivo Julep, invece, è a base di Chiaretto, liquore di pesca, Vermouth bianco, Peychaud's Bitter, limone, zucchero, lamponi, menta fresca e polvere di ananas.
Così come le ricette, è all'insegna della sostenibilità anche la versione cartacea del volumetto dei Tre cocktail in rosa, stampata su carta prodotta con fibre di cotone, fibre riciclate e fibre di pura cellulosa ottenute dalla gestione responsabile certificata delle foreste.
I tre cocktail, che ora sono costantemente disponibili nella drink list dell'A.M.E.N, sono stati ideati in occasione di 100 Note in Rosa, la rassegna musicale organizzata dal Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino (con il patrocinio del Comune di Verona e con la collaborazione del Consorzio del formaggio Monte Veronese Dop e dei Frantoi Redoro) per ridare slancio alle attività artistiche e ristorative di Verona dopo il lockdown.

Chiaretto Bardolino