

FRIGO WEEKLY 59

DRINK



Efferveszenze diverse

Esce dalla penna di Michela Cimattoribus, socia fondatrice di Rossi&Bianchi, un nuovo libro, edito da Trenta Editore e dedicato alla scoperta delle bevande alcoliche meno conosciute, ma sempre più trendy e con un potenziale enorme in termini di sviluppi futuri.

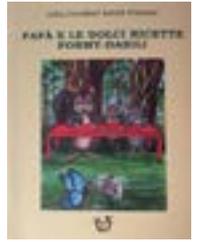


**Può non esserci colpa ma ci saranno pensieri.
E per i pensieri c'è il gin.**

NICHOLAS MONSARRAT

Fafà e le dolci ricette...

Il libro, nato da un'idea di Astrid Vinatzer per condividere con bambini ed adulti alcune delle sue tante ricette di successo, è splendidamente illustrato e raccontato dalla compagna di viaggio "editoriale", Lidia Cavallari.



CONSIGLIO ECO Arreda la casa con qualche pianta; oltre a rendere l'ambiente confortevole aiuta a migliorare notevolmente la qualità dell'aria interna.

www.alezionedisostenibilita.it

IL VINO CHE SI AFFINA SOTT'ACQUA



Alex Berlinghieri, dell'Agricola Valle Camonica è un vignaiolo audace che è approdato al vino col tempo. Dopo la gestione del ristorante di famiglia che gli ha permesso di coltivare questa passione e riscoprire uvaggi antichi, tasselli della storia del suo territorio. Estremo Adamadus è l'unico bollicine affinato nelle profondità di un lago alpino: Lago Aviolo a quota 1930 metri sul livello del mare. Le uve 100% Riesling Renano sono coltivate in Valle Camonica, dove gli antichi Romani hanno portato le viti nel 16 AC. Il vino riposa 32 mesi in bottiglia, di cui 12 in condizioni estreme: a oltre 10 metri sott'acqua, sotto lo spesso strato di ghiaccio che avvolge il lago situato ai piedi

del ghiacciaio Adamello, per lo più al buio totale. Questo metodo trasforma il lago in una cantina alpina naturale e sostenibile che mantiene il vino a temperature e pressione costanti, performance dovuta alla combinazione tra altitudine e immersione. Estremo di nome e di fatto, quindi, grazie anche al contributo di sommozzatori che lo immergono nel silenzio del lago.

Nel calice si presenta lucente e paglierino con bollicine fini e persistenti, regala profumi floreali, citrici di pietre alpine oltre ad un entusiasmante sentore di idrocarburo che rimanda al vitigno d'origine. Pur di grande complessità, mantiene un carattere pop, è consigliato sia ad appassionati che ad esplora-

tori che vogliono degustare un prodotto davvero unico. Noi lo abbiamo bevuto accompagnato da una catalana di crostacei, trovando il punto d'incontro tra acqua dolce e acqua salata, ascoltando "In a Sentimental Mood" di Duke Ellington. Beviamo responsabilmente, ma soprattutto beviamo bene.



Di Elena Varini e Paolo Scevola

Il gin del tramonto

Bombay Sapphire Sunset, grazie alla sua infusione con spezie calde e mandarino, è il gin perfetto per godere del momento unico del tramonto: in un bicchiere si incontrano sfumature di sapori e colori che prendono ispirazione dall'istante in cui il giorno diventa notte.

Milano, 11 giugno 2021 - In ogni giornata estiva



che si rispetti, che ci si trovi al mare o in montagna, c'è un momento unico che lascia tutti senza fiato: il tramonto, ovvero quell'attimo in cui il cielo accompagna il sole nella sua pausa notturna regalando sfumature di colori che riscaldano gli occhi e l'anima. Per celebrare la bellezza di questo spettacolo naturale nasce Bombay Sapphire Sunset, una special edition del Premium gin leader al mondo ombay Sapphire, che trae ispirazione proprio da queste nuance rendendo perfetto il momento dell'aperitivo estivo.

Bombay Sapphire Sunset Buck

LA RICETTA

Ingredienti

50ml BOMBAY SAPHIRE SUNSET

100ml Ginger Ale

Spremuta di lime fresco (dopo scartare)

Fettina di zenzero fresca (guarnizione)

Preparazione

Costruire il cocktail su un bicchiere pieno di ghiaccio, aggiungere un po' di spremuta fresca di lime e successivamente guarnire con una fetta di zenzero e servire in un bicchiere di vino o in un ballon.

Beefeater Macha Pina Colada

LA RICETTA

Il Gin più premiato al mondo presenta una nuova bottigliapotentemente simbolica. Un design ispirato, alle sue origini e a un mondo sempre più sostenibile. Lo spirito urban e l'anima londinese si materializzano in un'estetica affine all'iconico mattone di Londra. Una bottiglia di design, somma di immaginazione e positività, che vuole essere anche un invito a cambiare pelle poggiando il primo 'mattone' per un refresh del mondo, più sostenibile. La nuova bottiglia The Fresh New Beefeater, infatti, riduce la plastica del 90% e ottimizza il processo produttivo diminuendo l'impatto ambientale attraverso la riduzione del consumo di acqua e della produzione di carbonio. 410 tonnellate di plastica all'anno risparmiate che corrispondono a 31 bus londinesi e 594 cabine telefoniche di plastica in meno.



COCKTAIL

Ingredienti

50 ml Beefeater Gin

Un cucchiaino di tè matcha

30 ml di succo fresco di ananas

10 ml di succo di limone

50 ml di latte di cocco

10 ml di soda o acqua frizzante

Preparazione.

Miscelare tutti gli ingredienti tranne la soda. Mettere la soda in un highball/bicchiere alto e aggiungere la miscela.

Completare con il tè matcha e poco ghiaccio. La dritta del barman: utilizza succhi freschi ricchi di vitamine e dal sapore più dolce. Il latte di cocco puoi prepararlo a casa con cocco e acqua, ed è perfetto anche per gli intolleranti al lattosio.

