

# Gorgonzola & Cocktails: Extreme Tasting a Milano. LE FOTO DELLA SERATA

iter-i-cocktail-e-finger-abbinati-al-gorgonzola-dop-55453676

Questo giovedì venerdì e sabato (1, 2 e 3 febbraio), dall'orario aperitivo in poi, il **Gorgonzola Dop** sarà protagonista di un **Extreme Tasting a Milano**. Sette locali - Bulk, Ceresio 7, Globe, Iter, Jazz Cafè, Rebelot, The Stage Octavius Bar - proporranno **due cocktail speciali, uno abbinato al Gorgonzola Dolce e uno abbinato al Gorgonzola Piccante**. Chi li sceglierà potrà degustare esclusive creazioni finger a base delle due tipologie di Gorgonzola Dop per poter sperimentare l'abbinamento. Tutti i locali, inoltre, distribuiranno gratuitamente nelle tre serate i gadget ufficiali del Consorzio Gorgonzola.

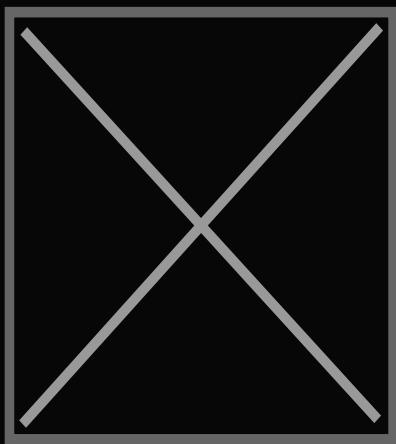
[ngg\_images source="galleries" container\_ids="233" display\_type="photocrati-nextgen\_basic\_imagebrowser" ajax\_pagination="0" order\_by="sortorder" order\_direction="ASC" returns="included" maximum\_entity\_count="500"]**Di seguito i due cocktail proposti da ogni locale in abbinamento al Gorgonzola Dolce e Piccante.**

## **Bulk Mixology Food Bar**

Via Aristotile Fioravanti, 4 – Milano

Bar Manager: Ivan Patruno

Chef: Giancarlo Morelli



**THIS IS NOT A FLIP**

- 40ml vermouth bianco
- 20ml Alkermes il Mallo
- 30ml pompelmo rosa
- 2 bar spoon Gorgonzola dolce DOP

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**AL CONTADINO NON FAR SAPERE...**

- 35 ml Diplomatico planas
- 15 ml nocino il Mallo
- 10 ml sciroppo di vaniglia
- 20 ml succo di pera
- 20 ml succo di passion fruit
- 20/25 ml crema di Gorgonzola DOP piccante
- Polvere di fiori di garofano

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

Parallelepipedo di riso alla barbabietola, mousse al Gorgonzola Dolce Dop e mostarda di mandarino

Bon bon di Gorgonzola Dolce Dop e radicchio in tempura di grano arso

Mini piadina con Gorgonzola Dolce Dop, collinetta affumicata e crescione  
oppure

Raviolo di pasta all'acqua, Gorgonzola Piccante Dop zucca e castagne

Cannolo di polenta, crema di Gorgonzola Piccante Dop e pera

Bocconcino in crosta di amaranto, Gorgonzola Piccante Dop, composta di cipolla e gru  di cacao

### **Ceresio 7**

Via Ceresio, 7 – Milano

Mixologist: Guglielmo Miriello

Chef: Elio Sironi



**M-ESCALATION**

- Mezcal Montelobos
- Herradura reposado
- Zenzero
- Kumquat sherbet
- Lime
- Agave

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**THE BILLIONAIRE**

- Linie Aquavit

- Biancosarti
- Sherry Palomino Fino
- Olii essenziali di limone e arancia

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

Gorgonzola Dolce Dop, battuta di manzo, rafano e pompelmo

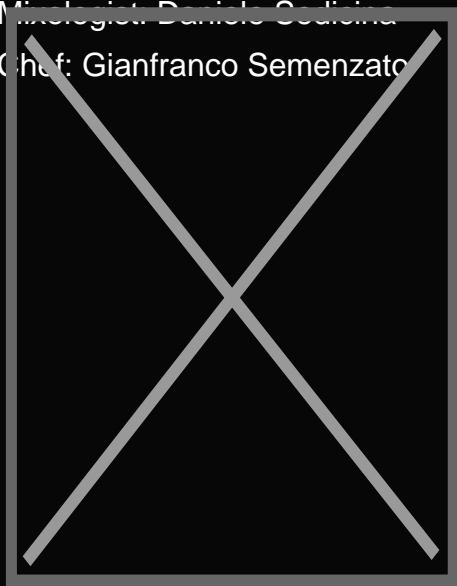
Gorgonzola Piccante Dop, zucca e acciuga di lago affumicata

**Globe Restaurant & Lounge Bar**

Palazzo Coin, Piazza Cinque Giornate, 1

Mixologist: Daniele Codicina

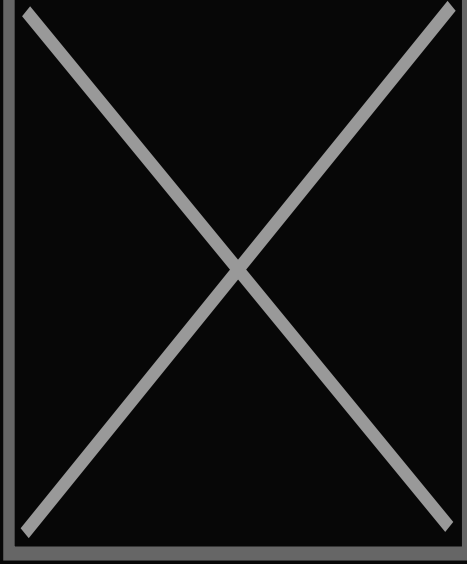
Chef: Gianfranco Semenzato



**SWEET CHEESE PASSION**

- gin al gusto di Gorgonzola Dop (con tecnica fatwash)
- succo di limone
- zucchero
- albume
- tonica alle erbe

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



### SPICED UNCLE TOMMY

- Tequila al gusto di Gorgonzola Dop (con tecnica fatwash)
- succo di lime
- zucchero di agave
- crosta di sale alle erbe

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

### In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Crema di polenta, Gorgonzola Dolce DOP, funghi champignon, germogli

Spuma di mortadella, Gorgonzola Piccante DOP, pistacchi tostati

### Iter Cocktail Bar Fusion

Via Mario Fusetti, 1

Mixologist: Idris Conti

Bar manager: Nicola Scarnera



### MARTESANA

- Single Malt Scotch Whisky
- Distillato al gusto di Gorgonzola Dop

- Sciroppo di Arachidi in agrodolce
- Glucosio di pera
- Sciroppo di zucchero di sale
- Bitter alle noci

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**VALSASSINA**

- Family Mediterraneo
- Marsala Semisecco
- Fernet Branca
- Succo di Pomodoro
- Zucchero
- Pompelmo
- Limone

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

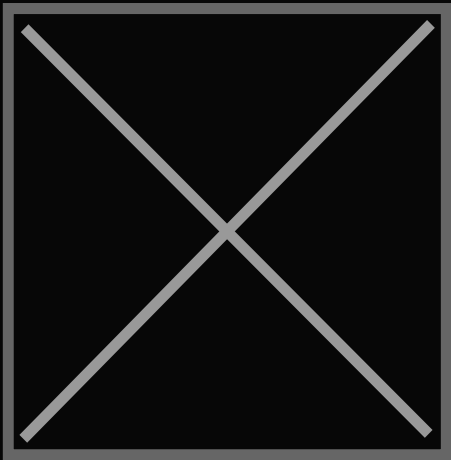
Bon Bon di Gorgonzola Dolce Dop, cuore di pera e croccante di arachidi

Cialda di Riso Soffiato al Gorgonzola Piccante Dop, la sua mousse e confettura di mela cotogna

**Jazz Cafè**

Corso Sempione 8

Mixologist: Nicco Marino



**DEVIL FACE**

- Mezcal Del Maguey, Calvados
- Umeshu, Shrub alla barbabietola rossa
- Succo di lime fresco
- Olio saccarum al lime

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**SINE METU SOUR**

- Jameson Irish Whiskey
- Succo di lime
- Sciroppo di zucchero
- Schiuma di birra

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

Piccola tatin di pere con crema al Gorgonzola Dolce Dop

Crostino di polenta gialla con Gorgonzola Piccante Dop e speck croccante

## Rebelot Navigli Cocktails, Wines, and Food

Ripa di Porta Ticinese, 55

Mixologist: Nicola Onorato

Chef: Matteo Monti



**SAUVAGE**

- Rum Santa Teresa
- liquore alle castagne
- caffè
- arancia bitter
- marsala De Bartoli

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**ACID**

- mezcal illegal
- achillea palent
- strega

- limone
- velluto di lambic beer

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

Tortino al Gorgonzola Dolce Dop, gelato alla pera cotta, spuma di mandorla

Lingua di vitello con Gorgonzola Piccante Dop

**The Stage - Octavius**

Piazza Gae Aulenti, 4 – Milano

Bar Crew: Francesco. Gabriele. Nicolò, Luca e Alessandro

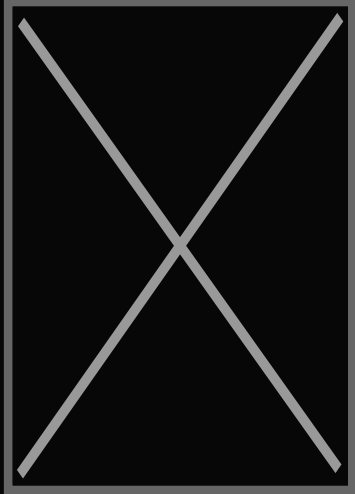
Chef: Fabrizio Albini



**(TORINO MILANO) RAFFINATO**

- Bitter Martini Riserva Speciale
- Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino
- Barolo Chinato
- Gocce di amaricante all'arancia e mandarino

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



**OCTAVIUS JULEP**

- Ron Abuelo 7 años
- Brancamenta
- J.D. Taylor's Velvet Falernum
- Gocce di amaricante al Rabarbaro
- Succo fresco di Lime
- Menta fresca

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

**In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:**

Krapfen alle melanzane con Gorgonzola Dolce Dop

Crema al Gorgonzola Piccante Dop e composta di pere senapate