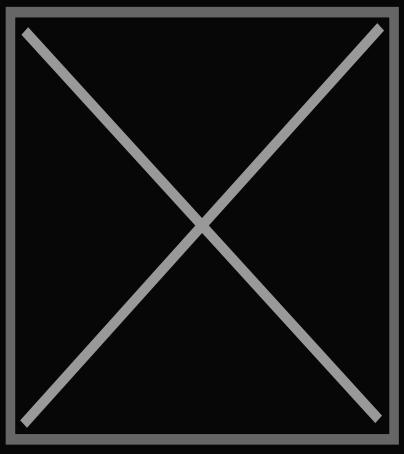
Gorgonzola & Cocktails: Extreme Tasting a Milano. LE FOTO DELLA SERATA

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 grué 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

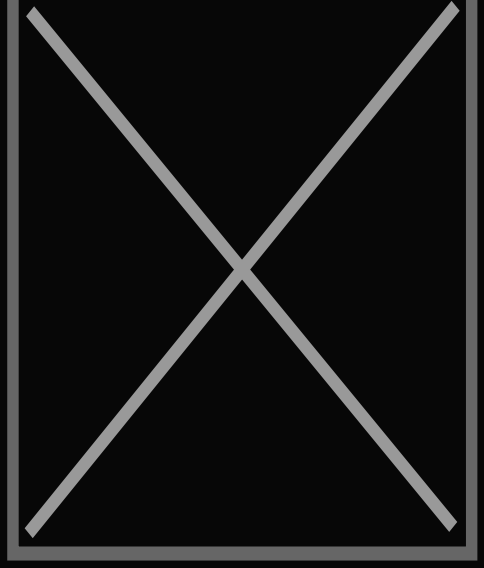
In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:
Gorgonzola Dolce Dop, battuta di manzo, rafano e pompelmo
Gorgonzola Piccante Dop, zucca e acciuga di lago affumicata

Globe Restaurant & Lounge Bar
Palazzo Coin, Piazza Cinque Giornate, 1
Mixologist: Daniele Sedicina
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
Barmanager: Nicola Scamera



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

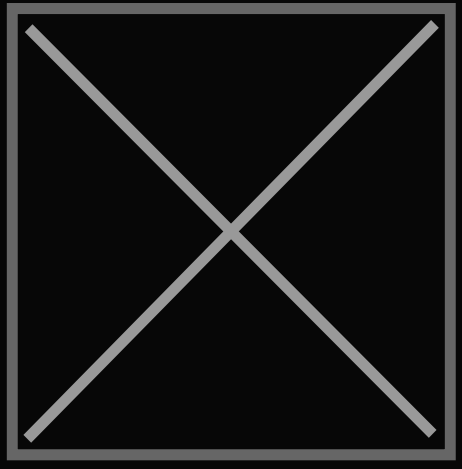


VALSASSINA

• Farmily 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

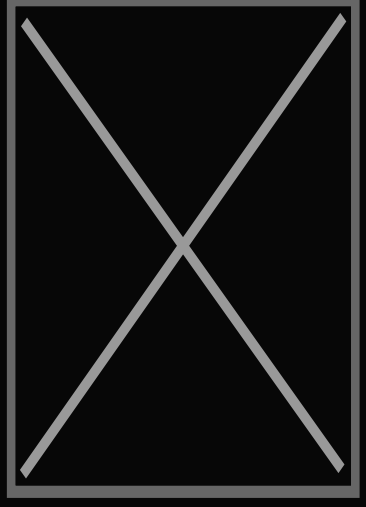
In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:
Tortino al Gorgonzola Dolce Dop, gelato alla pera cotta, spuma di mandorla
Lingua di vitello con Gorgonzola Piccante Dop

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