Il food pairing natalizio con Italicus e le ricette delle feste

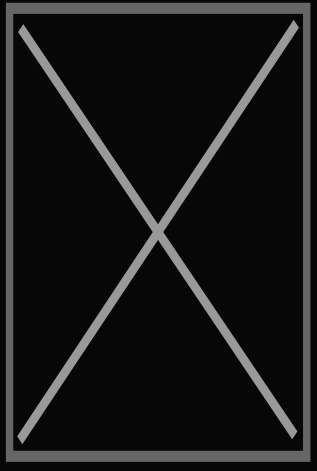
daniel-e-mattia-italicus-food-pairing-small-3be88f01

Questo Natale Italicus, Rosolio di bergamotto, diventa il protagonista della tavola delle feste. Si afferma anche in Italia la tendenza di proporre ricette gourmet affiancate al bere miscelato. Con sapiente bilanciamento di gusto e sapori lo chef Daniel Canzian ha ideato i piatti del menu di Natale secondo la filosofia del food pairing: ogni ricetta sarà accompagnata da un cocktail a base di Italicus, curato dalla mente creativa di Mattia Pastori, nota firma nel panorama della mixology italiana.

Il cocktail El Sciur è abbinato a un risotto aromatico, Italicus Spritz si consuma invece insieme a una ricetta a base di seppie, Italicus Cupè da gustare con le verdure di stagione del Minestrone Contemporaneo di Daniel Canzian, e per finire Italicus Sgroppino è il classico cocktail dessert. La sequenza delle ricette del menu glam, dedicato alle prossime feste, coinvolgerà i palati più raffinati in un percorso sensoriale che combina ingredienti tradizionali abbinati ai gusti esclusivi della mixology. L'accoppiata cocktail-cibo è studiata in base alle caratteristiche organolettiche delle materie prime e deve seguire un equilibrio perfetto tra i sapori e le consistenze nei piatti, e tra i profumi, le essenze e gli spiriti nei bicchieri.

L'aroma fresco del bergamotto calabrese, unito al cedro di Sicilia e alle note speziate dell’estratto originale, le delicate persistenze di rosa e lavanda, l’aroma appena aspro degli agrumi maturi e l’aggiunta amarognola delle spezie floreali esalteranno le ricette preparate per l'occasione.

LE RICETTE DELLE FESTE CON IL FOOD PAIRING DI ITALICUS



RISOTTO AL LIMONE, SUGO D’ARROSTO E LIQUIRIZIA ABBINATO A EL SCIUR

Risotto al limone sugo d’arrosto e liquirizia

Il risotto al limone, sugo d’arrosto e liquirizia è nato per sfruttare quel gusto inconfondibile del sugo che rimaneva nella teglia dell’arrosto della nonna. Si tratta di un risotto cotto in maniera tradizionale, al quale viene aggiunto a cottura ultimata il succo di limone. Mantecato con burro, parmigiano e buccia di limone in salamoia, viene steso nel piatto e completato con il sugo d'arrosto e un tocco di liquirizia in polvere.

Il cocktail: El Sciur

Ingredienti: 3 cl di Italicus, 3 cl bitter e 3 cl vodka

Preparazione: in un mixing glass, miscelare e quindi servire in un bicchiere da cocktail decorato con la crusta di polvere di arancia e sale.

SEPPIA ALLA VENETA ABBINATA ALL’EVO SPRITZ

La Seppia in versione “Lucio Fontana”

Seppie e piselli (seppie alla veneta) è una ricetta tipica della tradizione regionale italiana che Daniel propone in chiave contemporanea, valorizzandola con una citazione artistica. Un ragù di seppie e piselli si nasconde sotto a un foglio sottile realizzato con le seppie e la clorofilla di prezzemolo. Per rendere visibile il contenuto si riprende l’idea del taglio come nelle opere di Lucio Fontana: il piatto viene infatti completato al tavolo incidendo il mantodi seppie e lasciando intravedere ciò che nasconde.

Il cocktail: Italicus Spritz

Lo spritz reinventato,il cocktail che unisce le bollicine frizzanti alle note agrumate del bergamotto e ai sentori floreali di rosa e lavanda.

Ingredienti: 5 cl di Italicus, 5 cl Prosecco e 3 olive.

Preparazione: basta versare gli ingredienti in un bicchiere da vino, aggiungere il ghiaccio e guarnire

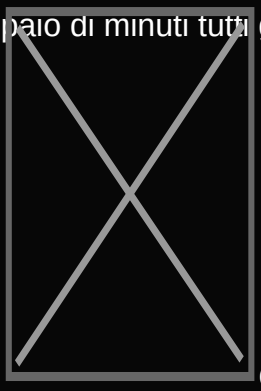
con tre olive.

MINESTRONE CONTEMPORANEO ABBINATO A ITALICUS CUP


Minestrone contemporaneo

È un piatto trasversale perché unisce tutte le regioni da Nord a Sud, stagionale poiché cambia a seconda della disponibilità del mercato e contemporaneo poiché rispetta la cottura di ogni singolo ingrediente e ne mantiene la consistenza al palato. Composto da verdure, cereali e legumi saltati in padella o leggermente sbollentati per dare una nota più gustosa, viene completato con un brodo di pomodoro.

Il cocktail: Italicus Cup
Ingredienti: 2 parti di Italicus, 1 parte di succo di pompelmo rosa, 1 parte di soda, un pizzico di sale.
Preparazione: versare gli ingredienti in un thumbler alto, aggiungere il ghiaccio e mescolare per un paio di minuti tutti gli ingredienti. Guarnire con una fetta di pompelmo fresco.


COLOSSEO 2020

Affogato Italicus
Ingredienti: 5cl Italicus, 2 palline grattachecca al limone.
Preparazione:posizionare la grattachecca al limone in una coupette e aggiungere Italicus e gustare questa innovativa coppa“mangia e bevi”.