Carapelli e le nuove frontiere della mixology

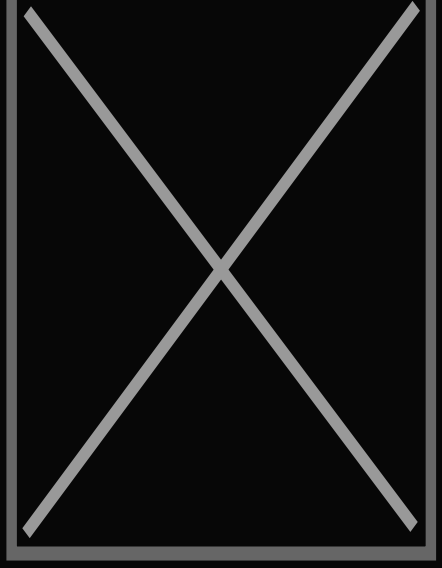
carapelli-11373f13

Carapelli, tra i leader della tradizione olearia italiana, *strizza l'occhio* al mondo magico e variegato della mixology con una proposta presentata all’ultima edizione di Cibus.

Si tratta di **due cocktail esclusivi a base di olio extravergine di oliva: *Aged Rasty Oil*** – una rivisitazione molto particolare del classico Negroni con Carapelli Il Nobile - e ***Gin Pepper Oil*** – un twist del Bloody Mary con Carapelli Oro Verde.

Seppur apparentemente lontani, il mondo dell’olio extra vergine e della mixology, hanno molti punti in comune, come la grande attenzione verso la selezione delle materie prime, la maestria nella preparazione e non ultimo l’importanza dell’esperienza gustativa del consumatore finale. Sempre più, infatti, le persone amano ricercare esplorazioni sensoriali nuove, che esprimano l’incontro tra mondi diversi ma complementari, come quello della mixology e della tradizione olearia italiana.

Le ricette firmate dal bartender Gianmatteo Mariano, con gli oli extravergine di oliva Carapelli il nobile e oro verde



GIN PEPPER OIL CON CARAPELLI “ORO VERDE”

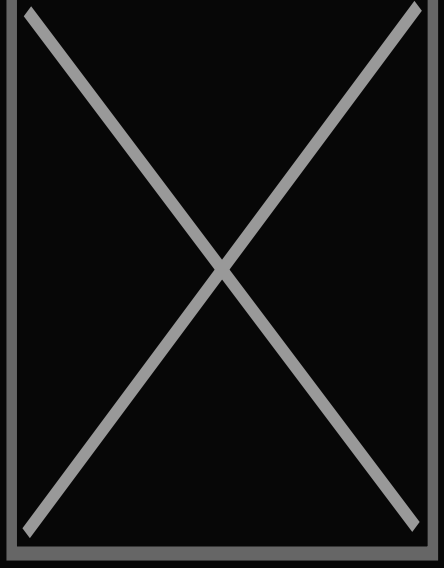
Un twist del celebre Bloody Mary, con un olio Extra Vergine dal gusto fruttato e vivace: “Oro Verde”, prodotto 100% italiano. In questa variante viene utilizzato il Gin al posto della Vodka.

Ingredienti:

- 1 cl Olio Carapelli Oro Verde
- 4,5 cl Gin Brusco
- 9 cl Succo di Pomodoro
- 2 Gocce di Faya Bitter al pimento giamaicano
- Ghiaccio a cubetti
- Succo di Limone fresco
- Grattata di Pepe Nero
- Pizzico di Sale nero di Cipro

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in un Highball e mescolare delicatamente. Guarnire con foglie di basilico e Ciliegine di pomodoro.



AGED RASTY OIL CON CARAPELLI “IL NOBILE”

Una rivisitazione del celebre Negroni molto particolare, che può essere anche invecchiato per 50 giorni in bottiglia di Olio “il Nobile” Carapelli, così da fornire il giusto retrogusto intenso dell’olio. Il tutto servito con prodotti 100% naturali per esaltarne ancora di più il sapore.

- Ingredienti:
- 1 cl Olio Carapelli “il Nobile”
- 3 cl Vodka Carasau – Macchia
- 3 cl Vermouth all’aceto balsamico – Canonau
- 3 cl Bitter Rabbit al radicchio rosso
- Ghiaccio a cubetti
- Bruschetta di Carasau
- Pomodorini secchi
- Pepe nero

Preparazione:

Preparare direttamente in un Old Fashioned riempito con ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con bruschetta di Carasau con Olio “il Nobile” Carapelli, Pomodorini secchi e pepe nero.

Gli olii

Oro Verde *è un olio extra vergine di oliva 100% italiano, caratterizzato da un colore verde dorato e da un gusto fruttato. Ideale da assaporare a crudo è dunque perfetto come ingrediente per i cocktail e si distingue per il proprio stile contemporaneo esclusivo ed elegante.* ***Il Nobile****, un olio extravergine di*

oliva 100% italiano presenta un profilo organolettico equilibrato e aromatico, ideale per essere apprezzato a crudo, che porta in tavola l'eleganza della qualità e di una tradizione senza tempo.

Le olive da tavola** sono olive intere 100% italiane mono varietà in salamoia con nocciolo, per scoprire il sapore della tradizione **(Peranzana, Leccino e Taggiasca)** ed in busta stand-up denocciolate e senza liquido, pensate per un uso più semplice anche fuori casa. **(Olive verdi, Olive nere e Olive verdi con basilico).