Volare con Angostura

L’accordo di collaborazione siglato tra Volare e Angostura è volto nei prossimi due anni a creare un collegamento diretto tra il brand e la comunità internazionale dei bartender, con l’obiettivo di “far conoscere la qualità del prodotto, potenziare le competenze di tutti e favorire la condivisione di informazioni e punti di vista diversi”
Cuore dell’accordo sono venti ricette esclusive sviluppate con i prodotti delle due aziende da Gianluigi Bosco, campione del mondo Iba e brand ambassador di Volare (gruppo Rossi d’Asiago), a rappresentare le ultime tendenze nelle tecniche di miscelazione e negli ingredienti. Le ricette saranno pubblicate ogni mese su Drinks International e ciascuna sarà collegata, con un codice QR, a un video che ne illustra l’esecuzione.

Toasted Old Fashioned

Realizzato con Volare Brown Cacao e i bitter Angostura, è un after dinner realizzato da Gianluigi Bosco (nella foto a destra) con una tecnica davvero unica.

Ingredienti
20ml Volare Brown Cacao, Alcune gocce di Angostura aromatic bitters, 3 gocce di Angostura orange bitters, 40ml bourbon, 8/9 nocciole

Preparazione
In un passino mettere le nocciole e tostarle con un piccolo cannello da cucina. Versarle poi in un mixing glass e schiacciarle. Aggiungere il resto degli ingredienti, il ghiaccio e mescolare bene fino a ottenere la diluizione giusta. Filtrare 2 volte in un bicchiere da cocktail contenente una sfera di ghiaccio e guarnire con una buccia d’arancia.

www.volarecocktails.com
www.angostura.com