

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 28 Maggio 2018 | aggiornato alle 16:29 | 54190 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME **PROFESSIONI** **BARMAN**



di Carmine Lamorte



Grappa a misura di giovani Successo per “Gocce di Stilla”

Publicato il 28 Maggio 2018 | 16:02

Mai prima si era tenuto un così importante evento a Milano, segno della maggiore qualità della grappa e dell'impegno dei produttori che credono nella crescita di questo distillato tra le nuove generazioni di consumatori. Si è chiusa con grande interesse e partecipazione la prima edizione di “**Gocce di Stilla**”, la due giorni dedicata alla grappa svoltasi a Milano al Palazzo delle Stelline con degustazioni, abbinamenti e assaggi per la festa dei primi 40 anni dell'Associazione nazionale assaggiatori grappa e acquaviti. Anag vuole portare l'uso della grappa nel mondo dei cocktail, per avvicinarla così ai consumatori giovani e farla apprezzare anche dai palati più esigenti nella miscelazione.



Per questo Abi Professional è stata scelta quale partner professionale e credibile per questa mission, con il compito inoltre di elaborare il cocktail commemorativo dei 40 anni di Anag il quale avrebbe dovuto avere caratteristiche di semplicità e facilità nella realizzazione. Il cocktail, che rimarrà agli annali di Anag quale ricetta legata alla grappa, è sia aperitivo che da tutte le ore e potrà essere liberamente interpretato dai barman con qualsiasi grappa, bianca, giovane e morbida. Il nome scelto, studiato anche per poter affrontare un percorso internazionale, è "40 Grapes", in italiano 40 grappoli, uno per ogni anno di vita di Anag e dei produttori che sostengono questa associazione.

Di seguito la ricetta:

40 Grapes

Gocce di Cannella La Delizia Varnelli

15 ml succo di limone

15 ml sciroppo di zucchero

40 ml grappa bianca giovane morbida

Preparare in uno shaker e servire in un tumbler basso on the rocks; twist di limone in superficie a profumare il tutto.





Nella due giorni si sono alternati 5 barman professionisti di Abi Professional che hanno realizzato ed inventato cocktail grazie all'adesione all'evento di Campari, Ilva, Fabbri e Varnelli, che hanno fornito gli ingredienti per la realizzazione dei drink che sono stati apprezzati dal pubblico di esperti e appassionati di grappa. Di seguito le ricette.

Ma.Gra (Magnifica Grappa)

di Carlo Canevari - Grand Hotel Manzoni, Milano

40 ml grappa bianca

15 ml succo d'arancia bionda

15 ml Artic alla mela

10 ml Sciroppo di [fragola Fabbri](#)

Preparato nello shaker e servito in tumbler basso on the rocks. Orange twist.

Ambra Solare Rivisitata

di Maurizio Locatelli - Bar Cosmopolitan, Como

40 mg Aurum

20 mg grappa bianca

10 ml Blu Curacao Mix e Co.

10 ml Anice [Blu Fabbri](#)

Preparato nello shaker e servito in tumbler basso on the rocks. Ciliegina rossa al maraschino.

Grappa Collection

di Alfredo Raineri - Abi Professional, Como

30 ml grappa bianca

10 ml Campari

30 ml Vermouth bianco Cinzano

02 ml Orzata Fabbri

Preparato nello shaker e servito in tumbler basso on the rocks. Fettina di arancia.

Elisa

di Giovanni Gazzaniga - Star Anderson Hotel, Milano

30 ml grappa

20 ml Mandarinetto

10 ml granatina

50 ml prosecco

Grappa Fashion

di Carmine Lamorte - Disco Dancing Antares, Pavia

30 ml grappa bianca

20 ml Mandarinetto Isolabella

20 ml Fresh Lime

10 ml [Amarena Fabbri](#)

[ANAG](#)[GOCCE DI STILLA](#)[GRAPPA](#)[ACQUAVITE](#)[DISTILLATO](#)[ABI PROFESSIONAL](#)[40 GRAPES](#)[MIXOLOGY](#)[BERE MISCELATO](#)[MISCELAZIONE](#)[COCKTAIL](#)

ARTICOLI CORRELATI



Premio Alambicco d'oro
65 medaglie a eccellenze tutte italiane

ARTICOLI RECENTI



Industria Dolcisaria Borsari chiude il
2017
con un fatturato pari a 45 milioni di euro



Universo pizza
Passi da gigante, verso l'alto



The Wreck - Preservation Ale
La birra piú vecchia del mondo



Risto-albergatore in 3 giorni a casa tua
L'ultima folle idea dell'Hotera fai-da-te



#IoMiMeraviglio, Bibite Sanpellegrino
lancia tre *limited edition* per l'estate



I vini di Bergamo *en primeur*
Fare squadra per il bene del territorio