



**Quotidiano on line
di gusto e buongusto**



Santòn
E ABBINAMENTI INSOLITI

29 Luglio 2020 – Giulia Godeassi

Lo sapevate che un ottimo e "storico" abbinamento al vermouth è lo "shultar" di Timau, spalla di maiale affumicata, tradizionalmente servita con focaccia e con un calice di questa deliziosa bevanda? E se il Vermouth diventa ingrediente principale di grandi classici come l'Americano e il Negroni, uno degli abbinamenti più riusciti è quello con i cibi fusion e della cucina giapponese, come ci spiega la barmaid e mixologist Lara Starz, che in veste di Maître di Sala dirige il sushi bar e contemporaryrestaurant "Il Vostro Eden" (via XX settembre 71 - Gorizia, tel 3473100825). I suoi cocktail accompagnano anche il tutto pasto dai gyoza, i ravioli cotti alla piastra ai sashimi, dalla tempura ai più classici rolls, i piatti dello chef Adriano Maniacco. Il suo cocktail di maggiore successo è Il Friulano del Sior Benito, un Americano con classiche radici locali, in onore del mastro distillatore Benito **Nonino**. La composizione? Amaro Nonino, Vermouth Santòn Ròs, qualche goccia di angostura, scorza di arancia e molto ghiaccio.