



**Chef
Metullio
di nuovo
papà!**



Pag 17

**Il Cardamomo
insaporisce
l'Isola del Sole**



Pag 19

**Che figo
il pane
di Grado**

20 Luglio 2023

3

È squisito

18

www.esquisito.online

È squisito

20 Luglio 2023

Grado Mixology Contest® ad agosto con ingredienti FVG? Ci stiamo pensando...

Tante idee ben miscelate, con il Comune di Grado, con Aibes, con i più noti cocktail bar dell'Isola del Sole (Enoteca Alla Spiaggia, Vini pregiati, Bar Bomben, Isola d'oro, Piano bar Grand Hotel Astoria, Sky bar Hotel Fonzari, Rooftop Laguna Palace ecc.) coinvolgendo i produttori di superalcolici del Friuli Venezia Giulia (Grappa Nonino, Bepi Tosolini, Fred Jerbis, Ciemme, Domenis 1898...) e di vari spumanti, Vermouth, amari, essenze ecc. potrebbero far nascere un evento imperdibile ed estivo! Sulla Diga Nazario Sauro, fronte mare. Non dimentichiamoci

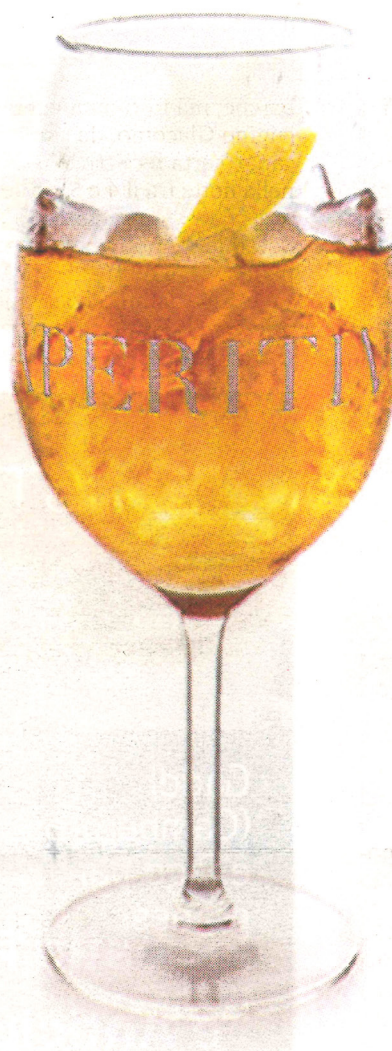


che siamo la regione in cui nel 1884 fu fondata la Stock a Trieste e che grazie alle prestigiose navi del Lloyd Triestino, come i transatlantici "Conte Verde" e "Conte Rosso", negli anni Venti e Trenta divulgammo nel mondo i cocktail italiani! Lo raccontò la giornalista Virginia Wight nel 1935 sul "Sunday Tribute" di Singapore: «E soprattutto, qui veniva servito prima di cena il famoso aperitivo italiano. "The Americano. This is made from mixing equal quantities of italian vermouth and Campari bitters, a drop of angostura, a twist of lemon peel and seltz water to make a refreshing drink».

L'APERITIVO DE IL MAESTRO (Grappa Nonino)

(Salvatore Calabrese
The Maestro)

L'Aperitivo de Il Maestro è un twist dello Spritz con Amaro Nonino Quintessentia® del Maestro Salvatore Calabrese. Ancora una volta la versatilità dell'Amaro Nonino stupisce: con un passito e uno splash di soda diventa un aperitivo meraviglioso. Un Aperitivo strutturato e bilanciato, piace tutto l'anno grazie alla sua combinazione di limone e note delicatamente speziate. Estate e Natale combinati in un bicchiere! Un nuovo classico!



Ingredienti

4 cl Amaro Nonino
Quintessentia®
3 cl Vino Passito friulano
dolce
4 cl Soda o Acqua tonica
Ghiaccio
Scorza di limone

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti e il ghiaccio nel bicchiere Aperitivo, mescolare e decorare con la scorza di limone. Estate e Natale combinati in un bicchiere! Un nuovo classico!

