



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

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

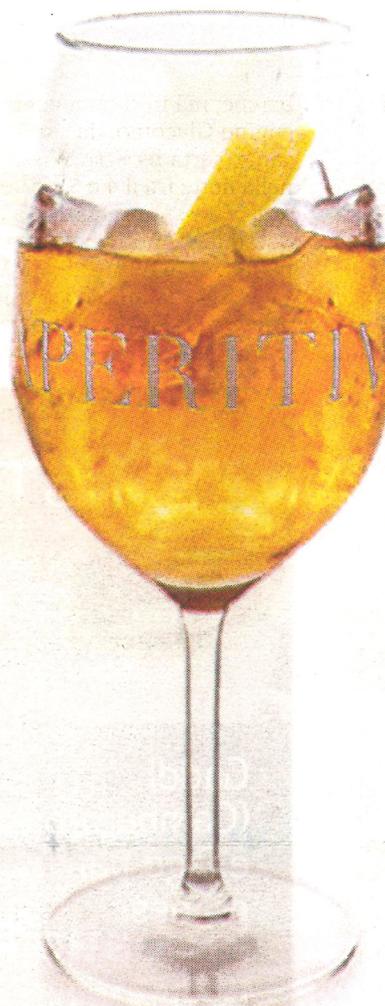


che siamo la regione in cui nel 1884 fu fondata la Stock a Trieste e che grazie alle prestigiose navi del Lloyd Triestino, come i transatlantici "Conte Verde" e "Conte Rosso", negli anni Venti e Trenta divulgammo nel mondo i cocktail italiani! Lo raccontò la giornalista Virginia Wight nel 1935 sul "Sunday 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!



Grado Mixology Contest® in August with ingredients from FVG?

We are thinking about it ...

A lot of well-blended ideas, with the Municipality of Grado, with Aibes, with the best-known cocktail bars of the 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 etc.) involving the producers of spirits from Friuli Venezia Giulia (Grappa Nonino, Bepi Tosolini, Fred Jerbis, Ciemme, Domenis 1898...) and of various sparkling wines, Vermouths, bitters, essences, etc. might give birth to a not-to-be-missed summer event! On the Nazario Sauro Dam, facing the sea. Let's not forget that we are the region where Stock was founded in Trieste in 1884 and that thanks to the prestigious ships of Lloyd Triestino, such as the ocean liners "Conte Verde" and "Conte Rosso," in the 1920s and 1930s we popularized Italian cocktails all over the world! This is what journalist Virginia Wight wrote in 1935 in Singapore's "Sunday Tribute": "And here, above all, the famous Italian aperitif was served before dinner. «The Americano. This is made from mixing equal quantities of Italian vermouth and Campari bitter, a drop of angostura, a twist of lemon rind and soda water to make a refreshing drink».

L'APERITIVO DE IL MAESTRO

(Grappa Nonino)

(Salvatore Calabrese The Maestro)

The Aperitivo de il Maestro is a twist of Spritz with Amaro Nonino Quintessentia by Maestro Salvatore Calabrese. Once more the versatility of Amaro Nonino is astonishing: with passito wine and a splash of soda it becomes a wonderful aperitif. A structured and balanced aperitif, it is appreciated all the year round thanks to its combination of lemon and lightly spiced notes. Summer and Christmas combined in a glass! A new classic!

Ingredients

4cl Amaro Nonino Quintessentia®

3cl Friulian sweet Passito wine

4cl Soda or Tonic Water

Ice

Lemon rind

Preparation

Put all the ingredients and the ice in the Aperitivo glass, stir and decorate with lemon the rind. Summer and Christmas combined in the same glass! A new classic!