



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

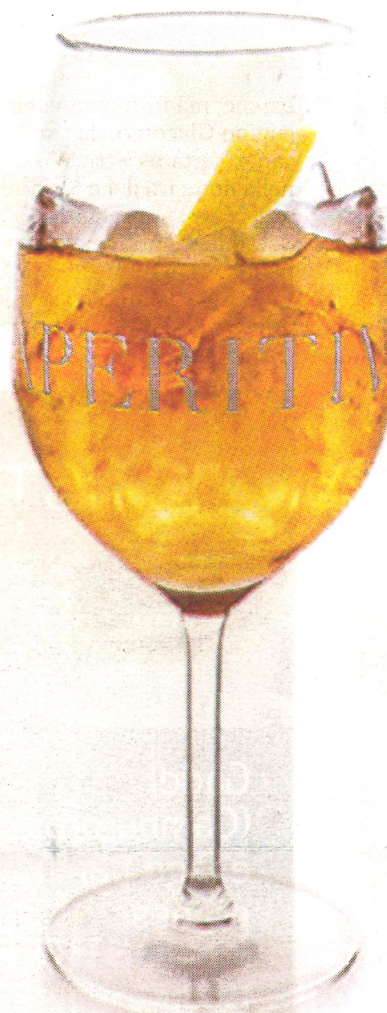


che siamo la regione in cui nel 1884 fu fondata la Stock a Trieste e che grazie alle prestigiose navi del Lloyd Triestino, come i transatlantici "Conte Verde" e "Conte Rosso", negli anni Venti e Trenta divulgammo nel mondo i cocktail italiani! Lo raccontò la giornalista Virginia Wight nel 1935 sul "Sunday 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® im August mit Zutaten aus Friaul Julisch Venetien? Wir denken darüber nach ...

Viele gut miteinander gemixte Ideen, mit der Stadt Grado, mit AIBES, mit den bekanntesten Cocktail-Bars der Sonneninsel (Enoteca alla Spiaggia, Vini pregiati, Bar Bomben, Isola d'Oro, Piano Bar Grand Hotel Astoria, Sky Bar Hotel Fonzari, Rooftop Laguna Palace usw.), mit der Teilnahme von Spirituosen-Herstellern aus Friaul Julisch Venetien (Grappa Nonino, Bepi Tosolini, Fred Jerbis, Ciemme, Domenis 1898 ...) und zahlreichen Produzenten von Perl- und Schaumweinen, von Wermut, Bitterlikören, Essenzen usw. - daraus könnte man ein unvergessliches Sommerevent machen! Auf der Dammpromenade Nazario Sauro, direkt am Meer. Dabei sollte nicht vergessen werden, dass wir die Region sind, in der 1884 in Triest das Spirituosenunternehmen Stock gegründet wurde; und dank der berühmten Schiffe des Lloyd Triestino, wie die Ozeandampfer *Conte Verde* und *Conte Rosso*, wurden italienische Cocktails in den 1920er und 30er Jahren auf der ganzen Welt bekannt gemacht! Berichtet wurde dies 1935 von der Journalistin Virginia Wight in der *Sunday Tribute* von Singapur: „Vor allem wurde vor dem Dinner der berühmte italienische Aperitif The Americano serviert. Hierfür werden zu gleichen Anteilen italienischer Wermut und Campari Bitter gemixt, ein Schuss Angostura, ein Twist Zitronenzeste und Soda, und schon hat man einen erfrischenden Drink.“

L'APERITIVO DE IL MAESTRO (Grappa Nonino) (Salvatore Calabrese The Maestro)

L'Aperitivo de Il Maestro ist eine Spritz-Variante mit Amaro Nonino Quintessentia®, eine Kreation von Maestro Salvatore Calabrese. Und wieder einmal überrascht die Vielseitigkeit des Amaro Nonino: mit einem Passito und ein wenig Soda wird daraus ein herrlicher Aperitif. Ein ausgewogener, strukturierter Aperitif, der dank des Zusammenspiels von Zitrone und leicht würzigen Noten das ganz Jahr über schmeckt. Sommer und Weihnachten zusammen in einem Glas!

Ein neuer Klassiker!

Zutaten

4 cl Amaro Nonino Quintessentia®
3 cl süßer Passito-Wein aus dem Friaul
4 cl Soda oder Tonic Water
Eis
Zitronenzeste

Zubereitung

Alle Zutaten mit Eis in ein Aperitivo-Glas geben, umrühren und mit der Zitronenzeste garnieren. Sommer und Weihnachten zusammen in einem Glas! Ein neuer Klassiker!