

“Cocktail in rosa con vista”, a Verona presentati tre golosi drink

scritto da Cinzia Dal Brolo | 05/08/2020



***Zanéibe and Cheese, Aperitivo Julep e Chiaroscuro* sono i nuovi miscelati a base di Chiacchetto di Bardolino lanciati, in una serata speciale, dai talentuosi bartender dell’A.M.E.N. di Verona**

Nelle calde serate estive l'affascinante zona delle Torricelle, a Verona, è il luogo ideale per un aperitivo o una cena all’aperto, garantendo refrigerio e vista panoramica. Qui, domenica 2 agosto, l’**A.M.E.N Panoramic Bar&Food** ha presentato in anteprima alla stampa tre nuovi originali drink: *Zanéibe and Cheese, Aperitivo Julep e Chiaroscuro*, tutti a base di **Chiacchetto di Bardolino**.

Il famoso vino rosa del Garda veronese è il fil rouge attorno al quale si stanno svolgendo diverse iniziative e progetti per incentivare la ripartenza della ristorazione locale, tra cui **“100 Note in Rosa”**, la rassegna musicale organizzata dal [Consorzio di tutela del Chiacchetto e del Bardolino](#) con il patrocinio del Comune di Verona e con la collaborazione del Consorzio del formaggio Monte

Veronese Dop.

“Cocktail in rosa con vista”: presentati 3 nuovi cocktail

Nel corso della serata del 2 agosto dal titolo **“Cocktail in rosa con vista”**, a ideare i 3 cocktail in rosa sono stati **Edoardo Bullio** e **Michele Bertelle**, talentuosi bartender dell’A.M.E.N. di Verona. Mixando aromi, colori e persistenze, hanno dato prova di grande brio e competenza, regalando emozioni a go go.

Il territorio ha giocato un ruolo importante come fonte di ispirazione, sia per l’origine degli ingredienti (i limoni provengono dal Garda, i formaggi dalla Lessinia), sia per i nomi dei drink, mutuati dal cimbro (l’antica parlata dei 13 Comuni veronesi).

Lo spirito della Lessinia (territorio variegato a nord est di Verona, ricco di miti e antiche tradizioni) rivive nei distillati **Zanéibe** (Ginepro in cimbro) arricchito dall’aroma speziato del pepe di Sichuan e dalla crosta di formaggio Monte Veronese essiccata, **Moi Lânt** (mia terra), un Gin prodotto con essenze botaniche unite al liquore di assenzio. Trasformato in versione cocktail, **Zanéibe and Cheese** sprigiona ardore ed energia (un cubetto di formaggio Monte Veronese Dop sostituisce la classica oliva).

Realizzato con Chiaretto spumante, il **Chiaroscuro** è fresco e piacevole, grazie alle note agrumate del Liquore Sirene “Canto Amaro” (la fragranza dei limoni del Garda sposa la dolcezza della vaniglia), tagliato cordiale, acqua tonica e oliva. Infine, **l’aperitivo Julep**, si caratterizza per il mix di aromi fruttati (limone, lamponi, menta fresca, polvere di ananas), liquore di pesca, [Vermouth bianco](#), Peychaud’s Bitter e zucchero.

Questi cocktail - presenti nella drink list dell’A.M.E.N fino a tutto settembre - ravvivano diverse occasioni, favorendo l’atmosfera informale e la buona musica (per la serata di presentazione si è esibito il duo formato da Filippo Perbellini e Jury).

Chiaretto Bardolino, l’antico rosé del Lago di Garda

Alla base c’è sempre il **Chiaretto** - tra le prime denominazioni in Italia a ricevere il Doc come riconoscimento della tradizione storica e della qualità del vino -, un rosé chiaro prodotto sulle rive del Lago di Garda. Ideale in ogni occasione - come aperitivo o per il tutto pasto con determinati piatti (pizza, pesce, sushi) - il Chiaretto regala freschezza e piacevoli note agrumate.

A.M.E.N. Panoramic Bar&Food

Viale dei Colli, 27 - 37128 Verona

Tel. +3934912986965

[Facebook](#)