



## BONAVENTURA MASCHIO

### **A Identità Golose Caterina Ceraudo e Prime Uve**

*Continua con chef e bartender il viaggio di esplorazione dell'uso del distillato in gastronomia e nella mixology.*

Prime Uve è protagonista della quattordicesima edizione del Congresso Identità Golose, in programma da sabato 3 a lunedì 5 marzo 2018. Ogni giorno, dalle 13 alle 15, presso lo stand della Distilleria Bonaventura Maschio sarà possibile degustare una ricetta appositamente creata da Caterina Ceraudo, chef del ristorante Dattilo a Strongoli (KR). Per gli amanti del mondo della mixology, invece, ci saranno due masterclass nello spazio Identità di Cocktail, dove i prodotti Bonaventura Maschio saranno utilizzati dai più importanti mixologist italiani.

- **Il ceviche italiano incontra Prime Uve**  
**Ospite Caterina Ceraudo, chef del ristorante Dattilo, Strongoli (KR)**  
*da sabato 3 a lunedì 5, dalle 13 alle 15*  
*su invito*

Continua anche quest'anno l'attività di valorizzazione della cultura e dell'eccellenza di Prime Uve in cucina: per la quattordicesima edizione del congresso, Bonaventura Maschio propone una degustazione curata dallo chef Caterina Ceraudo, "Chef Donna 2017" secondo la guida Michelin e titolare del ristorante Dattilo di Strongoli (KR), in Calabria. È infatti dedicato alla sua terra il ceviche in degustazione a base di dentice, bergamotto e limo, che Caterina ha personalizzato aggiungendo tra gli ingredienti Prime Uve.

*"Utilizzando il distillato nella marinatura del pesce, – racconta lo chef - la nota alcolica e aromatica ha contribuito ad aprire i sapori e ad esaltarli, entrando in perfetto equilibrio con la grassezza del dentice, l'acidità del limo e del bergamotto, la piccantezza della senape. La degustazione regala molte sensazioni: i sapori cambiano e si evolvono dal primo al secondo boccone."*

La creatività di Caterina Ceraudo dimostra come il distillato possa essere usato per esaltare i sapori delle materie prime più ricercate, senza sovrastarli. Allieva della Scuola di Alta Formazione di Niko Romito, lo chef Caterina Ceraudo ha grande rispetto per il cibo e le materie prime locali ed è mossa dal desiderio di esaltare i sapori semplici attraverso una narrazione del gusto personale ed emotiva. La sua cucina, equilibrata e delicata, ben si sposa con un ingrediente dai ricchi profumi quale il distillato Prime Uve.

- **Identità di Cocktail**

In occasione di Identità di Cocktail, i distillati Bonaventura Maschio saranno protagonisti di numerosi cocktail preparati dai più significativi mixologist italiani. Sabato 3 marzo alle ore 12 è in programma una lezione a cura di Tommaso Cecca, bartender a lungo impegnato al Trussardi alla Scala, e Francesca Giorgetti di Tutte le Spezie del mondo. Nella giornata di domenica, invece,

sempre alle ore 12, Andrea Tortora, pastry chef del neo tre stelle St. Hubertus, preparerà un cocktail insieme ad Andrea Cason, di Bartenders Academy.

### **MAGGIORI INFORMAZIONI SU BONAVENTURA MASCHIO**

Una grande famiglia, una grande passione condivisa; oltre un secolo di storia da cinque generazioni che trova nella qualità e nella ricerca valori essenziali e autentici. È grazie all'emozione, costante irrinunciabile nella tradizione e nella cultura della distillazione di Bonaventura Maschio, che è nata la linea Prime Uve, fiore all'occhiello dell'azienda nonché riflesso di una nuova frontiera. Prime Uve è la linea di distillati d'uva nata da pregiate uve giunte a perfetta maturazione e lavorate nella loro interezza (sia la polpa, sia la buccia delle uve migliori).