



BONAVENTURA MASCHIO

Pizza e cocktail: pairing inspiration

A Identità Golose, tre giorni di mixology e food pairing con Franco Pepe e Filippo Sisti

Dal 23 al 25 marzo Prime Uve è protagonista di Identità Golose Milano, congresso giunto alla quindicesima edizione "Il fattore umano: costruire nuove memorie". Sulla creazione di nuovi abbinamenti e sapori destinati a diventare i classici di domani si fonda il percorso nel mondo del pairing presentato dalla Distilleria Bonaventura Maschio, dove Prime Uve ispira contaminazioni innovative fra pizza e cocktails. Ad interpretarle magistralmente il maestro pizzaiolo Franco Pepe e il mixologist Filippo Sisti, scelti per aver saputo rivoluzionare nel tempo il volto di due grandi simboli della cultura gastronomica internazionale.

La pizza incontra gli spirits

Degustazioni guidate da Franco Pepe, Filippo Sisti e Andrea Maschio.

Tutti i giorni alle 13:00, 13:20, 13:40, 14:00, 14:20, 14:40

Pizza, cocktail e Prime Uve si incontrano per creare nuove visioni e dare alla luce nuovi percorsi degustativi ispirati all'arte del food pairing. Le pizze, una diversa in ciascuno dei 3 giorni, saranno realizzate dal Maestro pizzaiolo Franco Pepe che, dalla sua pizzeria *Pepe in grani* di Caiazzo, è diventato negli anni una vera e propria icona della pizza italiana in tutto il mondo. Ognuna delle sue creazioni sarà completata dai distillati Prime Uve che, grazie alla loro aromaticità data dall'utilizzo di pregiate uve selezionate di cui preservano i profumi, saranno usati sia come ingredienti delle pizze stesse che dei cocktail.

"È la prima volta che mi cimento nell'unione di pizza e distillato d'uva! Quando Anna e Andrea Maschio vennero qui a Caiazzo, ci confrontammo a lungo insieme a Manuela, la nostra sommelier, per capire come utilizzarlo nel mondo della pizzeria. Dopo il nostro brainstorming ho deciso di optare per l'utilizzo di Prime Uve a fine cottura, spruzzandolo a mezzo spray sulla pizza, per arricchirne i sapori e i profumi, senza sovrastarli."

Alle pizze di Franco Pepe verranno proposti in abbinamento i cocktail ispirati da Prime Uve ed elaborati dal bartender Filippo Sisti, titolare del celebre locale milanese Talea, da lui stesso definito "cocktail bar sperimentale".

"L'uso del distillato d'uva nel cocktail è interessante perché ha una personalità forte: utilizzarlo è una sfida soprattutto se il drink va servito con piatti delicati. Il compito del bartender è dargli il giusto kick, ovvero enfatizzare la parte aromatica lavorando ad esempio con erbe, pomodoro, uva, caffè. Fare pairing è sempre sfidante perché va utilizzato il principio della complementarietà aromatica!"

Negli ingredienti delle pizze e dei drink in abbinamento sarà possibile ritrovare le diverse anime di Prime Uve: Prime Uve Bianche, in cui le note di frutta bianca come mela e pera si fondono con quelle più floreali del riesling, Prime Uve Nere con i suoi profumi di frutti rossi e Prime Uve Oro complessa e morbida grazie al suo affinamento in legno.

L'esplorazione del pairing tra distillati Prime Uve e la pizza gourmet è un ulteriore tassello lungo il percorso di ricerca e innovazione condotto dalla Distilleria Bonaventura Maschio, impegnata a promuovere nuove vie di contaminazione tra food e mixology.

Identità di cocktail

- Domenica 24 marzo, ore 17.20
UPSIDE DOWN prospettive
con Eleonora De Santis (Brand Ambassador Bonaventura Maschio) e Corrado Assenza (chef pasticciere, Caffè Sicilia, Noto)
- Lunedì 25 marzo, ore 15.15
L'Oste: Chef & Barman in miscelazione
con Patrik Bestetti (Brand Ambassador Bonaventura Maschio) e Federico Sisti (chef Antica Osteria Il Ronchettino, Milano)

Nello spazio Identità di Cocktail, i Distillati Bonaventura Maschio saranno d'ispirazione per alcuni tra i più rappresentativi chef del panorama enogastronomico italiano.

Il primo appuntamento vedrà confrontarsi lo chef Corrado Assenza, che ogni giorno nel suo Caffè Sicilia, nel cuore di Noto, reinterpreta gli aromi di una terra straordinariamente ricca di sapori, e la barlady Eleonora De Santis brand ambassador Bonaventura Maschio.

Distillati e food pairing saranno protagonisti anche di un secondo appuntamento, che vedrà coinvolti lo chef Federico Sisti, mente creativa ai fornelli dell'osteria milanese Ronchettino, e il bartender Patrik Bestetti, brand ambassador di Bonaventura Maschio.

Per informazioni
Arianna Gandolfi
arianna.gandolfi@freel.it
+39 3494574176