

E' nato il Jack Pepper, il mio cocktail agricolo

Qualche sera fa entrando al Level Bar, un locale di Desio, un comune in provincia di Monza e Brianza, ho chiesto un cocktail agricolo. Sì, avete capito bene, un drink a base di verdure. Bè, il barman dopo avermi guardato un po' stranito "!" mi ha detto: "Vuole cosa scusi

Ovviamente la mia è stata solo una piccola provocazione per far sì che i prodotti agricoli trovino il più ampio e svariato utilizzo. Verdura fresca di stagione ingrediente base anche per i cocktail. Perché no

Insomma, volete sapere com'è finita? Ebbene, quella sera Jacopo Soliani, conosciuto dai più come Jack, stuzzicato dalla mia richiesta ha creato un drink agricolo in un peperone che ho molto gradito: il Jack Pepper

...A lui la parola

Jacopo, cosa ne pensi dell'utilizzo delle verdure nella preparazione dei cocktail

Semplice, verdura significa freschezza e leggerezza, e nel campo della mixologia, innovazione! È bello poter pensare di assumere vitamine e antiossidanti sotto forma di drink , anche durante un aperitivo con amici

Ora veniamo al dunque. Hai colto simpaticamente la mia sfida creando il Jack Pepper. Me lo racconti

Quando mi hai chiesto di creare un drink agricolo ho pensato di poter usufruire dei prodotti dell'agricoltura non solo per la realizzazione, intesi come ingredienti, ma anche come contenitore. Il Jack Pepper è la combine tra aperitivo leggero, ma con carattere, e creatività. Ideale per tutti gli amanti dei cocktail poco alcolici e decisi

*La vodka aromatizzata al peperone Homemade gli <
.conferisce un sapore deciso senza peccare di pesantezza*

*Il pomodoro e il succo di limone fresco donano <
.vivacità*

*Il bitter al sedano da la spinta e il giusto tocco di <
.profondità*

*Cinzia, concludo ringraziandoti per lo spunto perché, anche
amando i grandi classici, sono sempre alla ricerca di nuovi
accostamenti e sfide gustative in termini di consistenze,
.miscele e presentazione*

□ !Grazie a te Jacopo, al prossimo cocktail agricolo



Jack Pepper