



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<http://www.close-up.it/vinitaly-verona-il-liquore-strega-rivisita-lo-spritz-e-lancia-il-premio-strega-mixology>

Vinitaly Verona: il Liquore Strega rivisita lo spritz e lancia il Premio Strega Mixology

- NEWS -



Date de mise en ligne : sabato 14 aprile 2018

Close-Up.it - storie della visione

Viene presentato, in occasione del **Vinitaly 2018**, rassegna in corso a Verona fino al 16 aprile, allo stand del **Liquore Strega** (Padiglione 3, stand F5), il *Pontel*, cocktail inedito creato da **Ettore Barbato [nella foto]**, barman del Soda Jerk di Verona, in esclusiva per l'azienda **Strega Alberti Benevento**. Allo stand, ad accogliere bartender e amanti del bere bene, sono presenti, oltre al management di Strega Alberti, il barman **Alex Frezza** con i suoi cocktail esclusivi tutti a base Strega ed Ettore Barbato che prepara proprio il suo *Pontel*, servito in calice di vino e la cui **ricetta** prevede: 15 ml liquore Strega, 70 ml Lambrusco Vecchio Pontel Cantine Giubertoni, 70 ml Chinotto san Pellegrino, 3 gocce di orange Bitter e olii essenziali di una scorza di arancia. Tutta la tradizione del passato, in un frizzante ed entusiasmante cocktail dal sapore unico, un viaggio in pochi sorsi che parte da nord-est, da quelle terre che hanno dato i "natali" ad uno dei drink più bevuti del nostro paese, lo Spritz. Il *Pontel*, infatti, altro non è che una variante di questo ormai diffusissimo cocktail, preparato però con ingredienti completamente diversi dall'originale. Il viaggio di **Ettore Barbato** si ferma infatti, come prima tappa, nelle terre del Lambrusco Vecchio Ponte, che riempiono la sua ricetta della forza e del gusto verace di queste zone. Ma quello che fa essere il Pontel un vero e proprio Must della moderna mixology è il suo secondo ingrediente, vero e proprio punto di forza di questo cocktail, che ne esalta il gusto e ne bilancia l'intensità.

Semplicissimo da preparare, il *Pontel* si compone di ingredienti facilmente reperibili e non richiede strane alchimie o spese astronomiche. Il gusto e la tradizione di prodotti come il liquore Strega, con il suo bouquet ricco ed articolato, e l'uso sapiente che ne viene fatto da Ettore Barbato dimostrano quanto, una buona conoscenza delle materie prime, e la capacità di mettere insieme tradizioni diverse, vinca su ogni artificio o tecnologia.

La partecipazione a Vinitaly è occasione per Strega Alberti per lanciare la sua quarta edizione del **Premio Strega Mixology**, competizione rivolta ai più talentuosi barman e barlady italiani. C'è tempo fino al 30 aprile per iscriversi - gratuitamente - online al link www.premiostregamixology.str... Per partecipare è necessario inviare la ricetta del cocktail, che deve essere ispirata a uno dei 71 libri vincitori delle passate edizioni del Premio Strega. La competizione finale si terrà **giovedì 5 luglio**, a Roma, in concomitanza con la serata finale della settantaduesima edizione del **Premio Strega**, nella consueta cornice del Ninfeo del Museo Nazionale Etrusco di Valle Giulia.

Il Liquore Strega

Nel lontano 1860 nasce in Campania, a Benevento, lo stabilimento in cui ancora oggi si produce il liquore Strega. Lo Strega è un prodotto completamente naturale ottenuto dalla distillazione di circa 70 tra erbe e spezie, provenienti da varie parti del mondo. Con le sue intense note aromatiche, con il suo inconfondibile profumo, questo liquore crea, con gli altri ingredienti, un sorprendente contrasto fra elementi speziati ed erbacei, corposi e leggeri, senza perderne l'anima raffinata.

Per maggiori informazioni

www.stregamixology.strega.it

www.premiostregamixology.str...

premiostrega@strega.it

www.facebook.com/StregaAlberti/

Ufficio Stampa

Carlo Dutto

cell. 348 0646089

carlodutto@hotmail.it