

qb.
quanto basta

www.quantobasta.it

FEBBRAIO 2019

**VERZA &
MAIALE**
coppia perfetta

**Rosa Cardo &
Topinambur**

**Nove cocktail per
SAN VALENTINO**

**Salumi &
insaccati**
Made in Italy

**PANE da
CORTECCIA**

NUOVE BIRRE



ISSN 2611-8661



9 772611 866108

14

Mensile di gusto e buongusto nell'euroregione | FEBBRAIO 2019 | euro 2,50
Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003
convertito in Legge 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, NE/UD

FEBBRAIO 2019

rilancio in copertina e pag. 34 - 39



Ruscio de mare

(Rumore del mare)

Leggenda vuole che la pianta del cretamo sia nata da un incantesimo di una fata che trasformò il proprio uomo in questa erba tipica delle scogliere e la sua bellissima amante in un pesce del mare, in modo che i due potessero guardarsi ma non incontrarsi mai più. Ruscio de mare è un omaggio a tutti quegli amori impossibili, fatti di passioni impetuose come le onde e che rimbombano nella nostra testa come il rumore del mare.

INGREDIENTI

- * 2,5 cl succo di pompelmo rosa
- * 2,0 cl sciroppo di cretamo
- * 5 cl di rum Trois Rivières Martinica 50°
- * Aria al finocchietto selvatico

PREPARAZIONE

Versare il succo di pompelmo rosa, lo sciroppo e il rum in uno *shaker*, agitare il tutto vigorosamente e poi versare filtrando in una coppetta da cocktail ben fredda. Prendere un po' di aria al finocchietto e posizionarla sul drink; decorare con rametti di finocchietto selvatico.

Barlady: **Ilaria Bello** del *Talea* di Torvaianica, Roma



Afrodite

Afrodite nasce come incontro della travolgente passione con la ricerca dell'amore nella sua forma più pura. Ho utilizzato l'avvolgente e aromatico Mirto di Silvio Carta, considerando che il mirto è da sempre simbolo di fedeltà e amore eterno. Il sapore del mirto si accosta molto bene al Ginepraio, il cui odore rimanda ai fugaci incontri degli innamorati nei boschi, laddove desiderio e sentimento creano un connubio così potente da rendere difficile il saluto nell'attesa del prossimo incontro.

INGREDIENTI

- * 40 ml Ginepraio
- * 20 ml Mirto di Silvio Carta
- * 30 ml succo di mela bio
- * 1 tsp maraschino
- * Acqua aromatizzata al bergamotto verde (q.b.)

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nel tumbler basso con del ghiaccio e mescolarli delicatamente. Vaporizzare il drink con acqua aromatizzata al bergamotto verde. Decorarlo con cioccolato fondente.

Barlady: **Elena Di Nardo** dell'*Ego Bar Caffè & Lounge drink* di Villongo (BG)



Amore formidabile

Un drink che dell'amore racconta le sfumature calde nella sua componente base: l'annotazione dolce e lussuosa dell'albicocca, con l'indispensabile citazione speziata del vermouth e il fatale contrappunto amaricante dell'Amaro Formidabile. Il cognac? L'elemento inaspettato e sfuggente, come l'amante... nascosto nell'armadio.

INGREDIENTI

- * ½ cucchiaino Amaro Formidabile
- * ½ cucchiaino Apricot Brandy Monin
- * 4.5 cl VII Hills Gin
- * 4.5 cl Vermouth Cocchi Dopo Teatro
- * aroma di Cognac Courvoisier Vsop
- * peel di limone & "message in a bottle"

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti eccetto il cognac in un *mixing glass* precedentemente raffreddato e miscelare amorevolmente. Sporcare la coppa già fredda con un'idea di cognac e aromatizzarla con gli oli essenziali del limone prima di versarvi il drink all'interno. Lasciare un messaggio d'amore su un biglietto e accompagnarlo al drink.

Barlady: **Roberta Martino** del **Palazzaccio** di Roma



La verità

La ricetta nasce mentre assaggiavo il rum Don Papa e ascoltavo la canzone di Vasco Rossi "La Verità". Pensavo al significato vero della verità legata all'amore, amore vero... Rosso e rosa le sue sfumature.

INGREDIENTI

- * 4 cl rum Don Papa
- * succo di 1 lime
- * 2 cl sciroppo di lamponi e pepe nero lungo *home made*
- * q.b selz al karkadè

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti nello *shaker*, top di selz a completare. Sciroppo: lamponi, ribes e pepe lungo spezzato, in sottovuoto per una notte con zucchero semolato. Selz al karkadè: mettere in infusione il fiore di karkadè, aggiungere zucchero liquido, fare raffreddare a temperatura ambiente; con *sparkler* aggiungere 1 cartuccia di Co₂ ogni 750 cl di prodotto.

Barlady: **Stefania Nanni** della **Pasticceria Nanni** di Prato



A long way to see you

Drink pensato come un lungo viaggio attraverso terre lontane che richiamano le origini dei prodotti utilizzati. Come amanti pronti a fare migliaia di chilometri pur di sfiorarsi le dita. Un caldo abbraccio e un bacio speziato.

INGREDIENTI

- * 30 ml rum Trois Rivières Cuvée de l'Océan
- * 20 ml Godet Cognac
- * 20 ml Martini Rubino infuso alle rose e mele
- * 10 ml Suze
- * 15 ml Martini Bitter Riserva
- * 2 gocce Granatina

PREPARAZIONE

Mescolare e raffreddare gentilmente; versare in una coppa ghiacciata. Aggiungere un cubo di ghiaccio per mantenere la temperatura e guarnire con pavé di mela disidratata e boccioli di rosa canina essicata.

Barman: **Mario Farulla** del **Ristorante Baccano** di Roma



Flamingo

Misterioso ma giocoso. Flamingo è l'evoluzione naturale di uno storico drink del bar dell'Hotel Locarno. Parte con delicate note floreali, per arrivare poi a colpire con tutta la sua decisione.

INGREDIENTI

- * 6 cl vodka Imperial Gold
- * 3 cl St.Germain
- * 3 cl succo di lampone
- * 2 foglie di menta
- * 1,5 cl di zucchero liquido
- * 2 cl lime

PREPARAZIONE: shake

Barman: **Nicholas Pinna** dell'**Hotel Locarno** di Roma