



GORGONZOLA E COCKTAIL

dall'1 al 3 febbraio 2018

7 LOCALI DI MILANO

14 COCKTAIL

ABBINATI AL GORGONZOLA DOLCE E AL GORGONZOLA PICCANTE

VIENI A VIVERE UNA NUOVA ESPERIENZA DI GUSTO O SEGUILA SUI SOCIAL
#zolaecocktail

Da giovedì 1 a sabato 3 febbraio, 7 mixologist milanesi, tra i più in voga del momento, hanno accettato la sfida proposta dal Consorzio per la tutela del Formaggio Gorgonzola di abbinare al formaggio erborinato più amato al mondo altrettanti cocktail.

Le creazioni proposte da ciascun locale, alcune create per l'occasione altre rivisitate, sono per la precisione due: una abbinata al Gorgonzola Dolce Dop e l'altra pensata per accompagnare le note più decise del Gorgonzola Piccante Dop. A chi sceglierà uno dei cocktail proposti, saranno offerti in degustazione gratuita finger food a base delle due varianti di Gorgonzola Dop creati sempre per l'occasione dagli chef dei rispettivi locali. All'interno dei locali sarà presente un corner del Consorzio Gorgonzola con ricettari e gadget in omaggio per tutti.

L'iniziativa del Consorzio Gorgonzola ha coinvolto sette locali milanesi di riferimento nel mondo dell'alta mixology, ma con una proposta food altrettanto creativa e di qualità. Dislocati in diverse zone della città, si va dal **Bulk**, il nuovo cocktail bar di Giancarlo Morelli all'interno Hotel VIU Milan, al **Ceresio 7** dello chef Elio Sironi e del mixologist Guglielmo Miriello, entrambi in zona Sarpi-Monumentale; dalla suggestiva terrazza del **Globe** che domina Piazza 5 Giornate e vede al bancone Nicola Sedicina, al sempre frequentatissimo **Jazz Cafè** in corso Sempione con le creazioni di Nicco Marino; la zona dei Navigli è presidiata dal **Rebelot** che vede al bancone il mixologist Nicola Onorato, e dall'**Iter**, il nuovo cocktail bar fusion con le proposte internazionali di Idris Conti; infine la zona Garibaldi è rappresentata dall'**Octavius Bar at The Stage** con tutta la bar crew ad animare il locale di Piazza Gae Aulenti.

I frequentatori dei locali potranno divertirsi a condividere sui social l'abbinamento preferito usando l'hashtag ufficiale **#zolaecocktail**

Sito ufficiale del Consorzio: www.gorgonzola.com

Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/consorziogorgonzola>

Pagina Instagram: <https://www.instagram.com/gorgonzoladop/>

Di seguito i due cocktail proposti da ogni locale in abbinamento al Gorgonzola Dolce e Piccante.



BULK

Mixology Food Bar

Via Aristotile Fioravanti, 4 – Milano

(MM5 Monumentale)

Bar Manager: Ivan Patruno

Chef: Giancarlo Morelli



THIS IS NOT A FLIP

- 40ml vermouth bianco
- 20ml Alkermes il Mallo
- 30ml pompelmo rosa
- 2 bar spoon Gorgonzola dolce DOP

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



AL CONTADINO NON FAR SAPERE...

- 35 ml Diplomatico planas
- 15 ml nocino il Mallo
- 10 ml sciroppo di vaniglia
- 20 ml succo di pera
- 20 ml succo di passion fruit
- 20/25 ml crema di Gorgonzola DOP piccante
- Polvere di fiori di garofano

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Parallelepipedo di riso alla barbabietola, mousse al Gorgonzola Dolce Dop e mostarda di mandarino

Bon bon di Gorgonzola Dolce Dop e radicchio in tempura di grano arso

Mini piadina con Gorgonzola Dolce Dop, collinetta affumicata e crescione

oppure

Raviolo di pasta all'acqua, Gorgonzola Piccante Dop zucca e castagne

Cannolo di polenta, crema di Gorgonzola Piccante Dop e pera

Bocconcino in crosta di amaranto, Gorgonzola Piccante Dop, composta di cipolla e grué di cacao

CERESIO 7

POOLS & RESTAURANT

CERESIO 7

Via Ceresio, 7 – Milano

(MM5 Monumentale)

Mixologist: Guglielmo Miriello

Chef: Elio Sironi



M-ESCALATION

- Mezcal Montelobos
- Herradura reposado
- Zenzero
- Kumquat sherbet
- Lime
- Agave

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



THE BILLIONAIRE

- Linie Aquavit
- Biancosarti
- Sherry Palomino Fino
- Olii essenziali di limone e arancia

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Gorgonzola Dolce Dop, battuta di manzo, rafano e pompelmo

Gorgonzola Piccante Dop, zucca e acciuga di lago affumicata



Globe Restaurant & Lounge Bar

Palazzo COIN, Piazza Cinque Giornate, 1
Mixologist: Daniele Sedicina



SWEET CHEESE PASSION

- gin al gusto di Gorgonzola Dop (con tecnica fatwash)
- succo di limone
- zucchero
- albume
- tonica alle erbe

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



SPICED UNCLE TOMMY

- Tequila al gusto di Gorgonzola Dop (con tecnica fatwash)
- succo di lime
- zucchero di agave
- crosta di sale alle erbe

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:
Crema di polenta, Gorgonzola Dolce DOP, funghi champignon, germogli
Spuma di mortadella, Gorgonzola Piccante DOP, pistacchi tostati



Iter

Cocktail Bar Fusion

Via Mario Fusetti, 1
(MM2 Porta Genova)

Mixologist: Idris Conti

Barmanager: Nicola Scarnera



MARTESANA

- Single Malt Scotch Whisky
- Distillato al gusto di Gorgonzola Dop
- Sciroppo di Arachidi in agrodolce
- Glucosio di pera
- Sciroppo di zucchero di sale
- Bitter alle noci

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



FAMILY MEDITERRANEO

- Marsala Semisecco
- Fernet Branca
- Succo di Pomodoro
- Zucchero
- Pompelmo
- Limone

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Bon Bon di Gorgonzola Dolce Dop, cuore di pera e croccante di arachidi
Cialda di Riso Soffiato al Gorgonzola Piccante Dop, la sua mousse e confettura di mela cotogna



Jazz Cafè

Corso Sempione 8

Mixologist: Nicco Marino



DEVIL FACE

- Mezcal Del Maguey, Calvados
- Umeshu, Shrub alla barbabietola rossa
- Succo di lime fresco
- Olio saccarum al lime

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



SINE METU SOUR

- Jameson Irish Whiskey
- Succo di lime
- Sciroppo di zucchero
- Schiuma di birra

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:
Piccola tatin di pere con crema al Gorgonzola Dolce Dop
Crostino di polenta gialla con Gorgonzola Piccante Dop e speck croccante

REBELOT navigli

Cocktails, Wines and Food

Rebelot Navigli

Cocktails, Wines, and Food

Ripa di Porta Ticinese, 55
(MM2 Porta Genova)

Mixologist: Nicola Onorato



SAUVAGE

- Rum Santa Teresa
- liquore alle castagne
- caffè
- arancia bitter
- marsala De Bartoli

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP



ACID

- mezcal illegal
- achillea palent
- strega
- limone
- velluto di lambic beer

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Tortino al Gorgonzola Dolce Dop, gelato alla pera cotta, spuma di mandorla
Lingua di vitello con Gorgonzola Piccante Dop



Octavius Bar at The Stage

Piazza Gae Aulenti, 4 – Milano
(MM2-5 Garibaldi)

Bar Crew:

Francesco, Gabriele, Nicolò, Luca e Alessandro



(TORINO MILANO) RAFFINATO

- Bitter Martini Riserva Speciale
- Vermouth Martini Riserva Speciale Rubino
- Barolo Chinato
- Gocce di amaricante all'arancia e mandarino

OCTAVIUS JULEP

- Ron Abuelo 7 años
- Brancamenta
- J.D. Taylor's Velvet Falernum
- Gocce di amaricante al Rabarbaro
- Succo fresco di Lime
- Menta fresca

Cocktail abbinato al Gorgonzola Dolce DOP

Cocktail abbinato al Gorgonzola Piccante DOP

In degustazione gratuita per chi sceglie uno dei cocktail proposti:

Krapfen alle melanzane con Gorgonzola Dolce Dop

Crema al Gorgonzola Piccante Dop e composta di pere senapate

**L'evento si svolge a partire dalle 18.00 circa secondo le modalità dell'aperitivo di ciascun locale.
L'ingresso è libero e la prenotazione, non obbligatoria, va eventualmente fatta contattando direttamente i locali aderenti.**

La selezione dei locali è stata curata da "Non so cucinare ma..." di Susanna Amerigo

Ufficio stampa: Studio Contatto di Cristina Trolli - 02.796988 - Manuela Adinolfi: ufficiostampa@gorgonzola.com

Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

www.gorgonzola.com