



## **“Cocktail Boulangerie” la prima web series a tema pastry cocktail pairing. Due maestri della pasticceria italiana e due innovativi bartender, quattro puntate e due abbinamenti sorprendenti.**

Uno dei progetti nel 2019 che sono stati sviluppati dalla BoCW in linea con le tendenze del **food pairing**, è una **web series di quattro puntate** in cui due grandi pasticceri e due professionisti bartender hanno creato assieme due abbinamenti pastry cocktail pairing.

**Gino Fabbri** con il suo laboratorio Gino Fabbri Pasticcere e **Francesco Elmi** di Regina Di quadri due dei migliori pasticceri nel panorama bolognese, assieme a **Laura Angelina** bartender di **Scarto e Nico Salvatori di Oltre**. sono riusciti fondendo l’arte della miscelazione a quella della grande pasticceria italiana a creare due proposte di accostamento.

Il progetto è partito con l’ideazione di due **cocktail signature** preparati dai bartender in cui sono stati utilizzati i prodotti di **Montenegro, Mielizia e Bitter Salfa**. I cocktail sono stati successivamente la fonte di ispirazione e punto di partenza per i due maestri pasticceri nella preparazione dei dolci in abbinamento.

La scelta di includere due realtà come Oltre e Scarto parte dalla filosofia dei locali. **Scarto**, crea esperienze sostenibili: attraverso attività ed eventi basati sulla produzione, la degustazione, la lavorazione e la conservazione del cibo per aumentare la consapevolezza riguardo i temi dell’energia, delle risorse e dello spreco con particolare riferimento al cibo e all’industria alimentare.

La mission di **Oltre**. invece è rispettare la tradizione bolognese, sviluppandola con innovative tecniche culinarie, ma salvaguardandone l’anima, filosofia che si abbina perfettamente allo stile di Nico nel personalizzare le ricette senza alterare le dosi o gli ingredienti.

Il risultato è stato un pairing perfettamente bilanciato tra cocktail e pastry.

Le web series saranno lanciate in settembre sui principali canali. Durante la manifestazione BoCW verranno invece organizzate degustazioni all’interno dei cocktail bar ad hoc dal 14 al 20 Ottobre.

**Gino Fabbri Pasticcere**

MATTINDORO



- Burro morbido
- Zucchero a velo
- Uova pastorizzate
- Buccia di limone grattugiata
- Vaniglia in bacche
- Farina 00 w 200-220
- Miele acacia
- Zenzero grattugiato
- Lievito baking

#### MELA COTOGNA

- Mela cotogna
- Succo di mela cotogna
- Zucchero
- Succo di limone

#### **Nico Salvatori - Oltre**

##### TO BEE OR NOT TO BEE:

- 45 ml Bourbon infuso alla cannella,
- 15 ml di Amaro Montenegro,
- 25 ml succo di limone,
- 20 ml bitter shrub (shrub base Acqua Tonica Bitter Salfa, aceto di zenzero e Miele di castagne Mielizia)
- Spuma di Polline

#### **Laura Angelina - Scarto**

##### ELISIR AMARO

Ingrediente Qt.

2 cl di Amaro Montenegro,



2 cl di rum,  
2 cl di gin,  
2 cl lime,  
3 dash Bitter, di Polline Mielizia  
2 cl Ginger Beer Bitter Salfa

**BITTER:**

6 cl Gin  
6 cl Alcol 75°  
1,5 g Polline Mielizia  
20 g Miele Milelizia  
1,5 g Luppolo  
3 g Quassia Amara  
Lime Zest 2 lime  
Lime Kaffir 4 foglie  
Radice di Genziana 3 g

Per la garnish polline e una fruit leather di lime.

**Francesco Elmi Regina di Quadri**

**Ape Regina** (tre proposte di abbinamento)

**1 SABLÉ AL CIOCCOLATO e GHIACCIATA DI MANGO:**

Per il sablè al cioccolato: burro freddo, sabbato con farina, zucchero a velo albumi e cacao. Ghiacciata di mango frullato con acqua miele e zenzero. Guarnizione di bacca di Goji.

**2. TARTE TATIN:** biscotto con farina di grano cotto rettangolare. Mele, scioppo di burro, sale vaniglia e miele

**3: FOIE GRAS:** pan brioche tostato, scaloppa foie gras in padella, guarnizione di amarene fresche e mirtillo fresco e sale nero Islanda.





AMARO  
**MONTENEGRO**  
— 1885 —



*Attrazione Naturale*

#### PARTNERS



**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA  
ASCOM CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA



***Per maggiori informazioni:***

Web-Site: [www.bolognacocktailweek.com](http://www.bolognacocktailweek.com)

E-mail: [info@bolognacocktailweek.com](mailto:info@bolognacocktailweek.com)

Facebook: <https://www.facebook.com/bolognacocktailweek/>

Instagram: [h https://www.instagram.com/bolognacocktailweek/](https://www.instagram.com/bolognacocktailweek/)

Youtube: [https://www.youtube.com/channel/UCAMV\\_FOXh952Ou\\_seBNluRg](https://www.youtube.com/channel/UCAMV_FOXh952Ou_seBNluRg)

LinkedIn: <https://it.linkedin.com/company/bologna-cocktail-week>