

2.912, IL COCKTAIL DI LUCA CARATELLI DEDICATO AL GRAN SASSO

28 Maggio 2021



L'AQUILA - 2.912. Come l'altezza della vetta più alta del Gran Sasso. È un inno all'Abruzzo il cocktail ideato da **Luca Caratelli**, barman professionista di lungo corso, iscritto all'Abi professional, l'associazione dei barman italiani, con esperienze di lavoro in diversi locali cittadini e anche in bar e alberghi di fuori regione. Brand ambassador per 359Gin, azienda produttrice di Gin a Como, Luca ha deciso di dedicare un cocktail al suo Abruzzo a base di Gin.

“L'idea è nata durante una passeggiata in montagna - racconta a *Virtù Quotidiane* -. Ho preso alcuni spunti da quello che mi sono trovato davanti e ho ideato questo cocktail per valorizzare i prodotti tipici della mia zona”.

2.912 è un drink creato con il Gin359 fruttato, a base di macerazione di frutta, con riduzione di genziana, siero del latte infuso ai lamponi e albume a cui si aggiunge il garnish, fiore edulo di tipo borragine.

“Presenteremo il cocktail questa estate ad agosto, in occasione del Bar Show dell’Adriatico, la manifestazione dedicata alla miscelazione giunta ormai alla quinta edizione. L’utilizzo del siero del latte come acidificante al posto del limone – specifica Luca – non è molto conosciuto nella mixology. Questa ricetta è anche un nuovo metodo per riutilizzare i prodotti delle cucine nei drink. Scarti o materie prime secondarie. È un drink molto bilanciato, con una struttura corposa per via dell’uso dell’albume. La genziana anche se è una riduzione dona una parte amarotica che equilibra la componente fruttata del nostro Gin”.

