

E' nato il Jack Pepper, il mio cocktail agricolo!

Qualche sera fa entrando al Level Bar, un locale di Desio, un comune in provincia di Monza e Brianza, ho chiesto un cocktail agricolo. Sì, avete capito bene, un drink a base di verdure. Bè, il barman dopo avermi guardato un po' stranito mi ha detto: *"Vuole cosa scusi?!"*

Ovviamente la mia è stata solo una piccola provocazione per far sì che i prodotti agricoli trovino il più ampio e svariato utilizzo. Verdura fresca di stagione ingrediente base anche per i cocktail. Perché no?!

Insomma, volete sapere com'è finita? Ebbene, quella sera Jacopo Soliani, conosciuto dai più come Jack, stuzzicato dalla mia richiesta ha creato un drink agricolo in un peperone che ho molto gradito: il Jack Pepper!

A lui la parola...

• Jacopo, cosa ne pensi dell'utilizzo delle verdure nella preparazione dei cocktail?

Semplice, verdura significa freschezza e leggerezza, e nel campo della mixologia, innovazione! È bello poter pensate di assumere vitamine e antiossidanti sotto forma di drink , anche durante un aperitivo con amici.

• Ora veniamo al dunque. Hai colto simpaticamente la mia sfida creando il Jack Pepper. Me lo racconti?

Quando mi hai chiesto di creare un drink agricolo ho pensato di poter usufruire dei prodotti dell'agricoltura non solo per la realizzazione, intesi come ingredienti, ma anche come contenitore. Il Jack Pepper è la combine tra aperitivo leggero, ma con carattere, e creatività. Ideale per tutti gli amanti dei cocktail poco alcolici e decisi.

> La vodka aromatizzata al peperone Homemade gli conferisce un sapore deciso senza peccare di pesantezza.

> Il pomodoro e il succo di limone fresco donano vivacità.

> Il bitter al sedano dà la spinta e il giusto tocco di profondità.

Cinzia, concludo ringraziandoti per lo spunto perché, anche amando i grandi classici, sono sempre alla ricerca di nuovi accostamenti e sfide gustative in termini di consistenze, miscele e presentazione.

Grazie a te Jacopo, al prossimo cocktail agricolo! ☐



Jack Pepper