

Nome: Tatiana

Cognome: Malzone

Classe: VBS

il Cilento è ricco di storia e cultura, si contraddistingue per i suoi alimenti ed il suo modo di mangiare. Lo slow food che tutela le risorse della terra, per poi scegliere ciò che mangiamo in base alle esigenze e non secondo quelle del mercato, ecco perché il nostro è un territorio da valorizzare. Ho deciso di rivisitare il cocktail angelo azzurro sostituendo il triple sec con il cointreau, originario della Francia dal sapore di arancia molto "pulito" e un aroma di oli essenziali di arancia più accentuati, il gin con il liquore all'arancio, dal sapore più morbido e dolce, aggiungendo poi il miele ai fiori di arancio, il limone ed il tè verde. Iniziamo versando nello shaker tre bar spoon di miele, tagliamo due cubetti di limone con la buccia e li inseriamo a loro volta con il miele e li pestiamo con il pestello in modo tale da far fuoriuscire anche gli oli essenziali del limone, che, essendo molto amari, andranno ad equilibrare la dolcezza del miele. Nel mentre mettiamo a bollire dell'acqua e mettiamo in infusione il tè verde, quando il tè sarà pronto metteremo le bustine all'interno del bicchiere in modo tale da far sprigionare tutti i suoi odori. Continuando con il cocktail aggiungiamo 25 ml di Blue Curacao, una bevanda ottenuta con una varietà di arance dal sapore amaro, 15 ml di Cointreau, 15 ml di liquore al mandarino, 60 ml di tè, ghiaccio, shakeriamo energicamente per alcuni minuti con lo shaker cobbler ed infine, aiutandoci anche con un colino, **Shake & Strain**, versiamo nel bicchiere da noi scelto. Con una buccia di limone andiamo, infine a spruzzare gli oli essenziali per enfatizzare l'impatto sensoriale legato all'olfatto. Questa rivisitazione è un medium drink ed è un after dinner, un cocktail fresco dal sapore dolce e leggermente amaro, ricco di aromi all'arancia, al limone ed al tè. Il miele utilizzato proviene dalla Masseria del Cilento, una giovane azienda familiare che lavora in sintonia con la natura nel Parco Nazionale del Cilento. Una piccola azienda artigianale, motivata dalla passione per le api e dal desiderio di offrire ai propri clienti la riscoperta del territorio attraverso i profumi ed i sapori della natura. Questo dolcificante naturale è ricco di minerali, antiossidanti, aminoacidi, enzimi. È un noto riequilibratore dell'organismo, antinfettivo interno ed esterno, antiacido per lo stomaco, tonico digestivo, lassativo, vitaminizzante ed energetico, il tè, invece, è una bevanda nervina la quale, se bevuta senza zucchero, non ha un apporto calorico e non contiene colesterolo. Il tè, in particolare quello verde, è conosciuto per le sue proprietà antiossidanti, antivirali, antidiarroeiche, antibatteriche e stimolanti per il sistema nervoso. Le proprietà astringenti sono date dai tannini. L'attività antiossidante è data sia dai polifenoli che alle catechine, il limone è ricco di vitamina C e potassio. La vitamina C è ottima per combattere raffreddori e il potassio stimola la funzione del cervello e dei nervi e aiuta a controllare la pressione. Bisogna però considerare che tutti gli aspetti nutrizionali ed i benefici di questi prodotti, nel momento in cui si vanno ad unire a bevande alcoliche, vengono in parte perse. Bisogna far attenzione e consumare con moderazione l'alcol poiché un abuso dello stesso è responsabile del rischio dell'insorgenza di numerose patologie come la cirrosi epatica, pancreatite, tumori maligni e benigni, epilessia, disfunzioni sessuali, demenza, ansia, depressione.