

## **ISVRA - Istituto Italiano per lo Sviluppo Rurale e l'Agriturismo**

### **Anche i cocktail per valorizzare i prodotti agroalimentari tipici dei territori**

Si è concluso, a Tarquinia, il “Primo Concorso Nazionale Barman - Cocktail dell’Estate 2019”, organizzato dall’agriturismo “Valle del Marta” e patrocinato da ISVRA (Istituto Italiano per lo Sviluppo Rurale e l’Agriturismo).

Ha vinto la “berlady” Susanna Merli, con il cocktail “Gioia Rosa”, preparato con liquore “Ciliegiolo” di “Valle del Marta”, tisana “Lamponella” dei Monti Cimini, “Passoa”, acqua tonica ed estratto di fragola sul bordo del bicchiere.

Punto di forza del Concorso è stata la valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici della Tuscia: il Regolamento infatti prevedeva la partecipazione di “ricette” che comprendessero almeno un ingrediente tipico del territorio.

Così anche i cocktail presentati dagli altri quattro finalisti, selezionati da un Comitato Tecnico coordinato dal Barman Alessandro Bassi, hanno impiegato vini e liquori locali (Est! Est! Est! DOP, Brandy Numa 25 anni, Amaretto, Peschito, Galliano, grappa aromatizzata alle ciliegie), oltre che Menta selvatica “della Roccaccia” e, per l’affumicatura, trucioli di quercia dei monti Cimini.

In occasione della premiazione, il prof. Umberto Nardi, docente di Chimica dei prodotti vegetali presso l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma, ha tenuto una breve conferenza sulle caratteristiche salutistiche e nutrizionali degli ingredienti “di territorio” impiegati nei cocktail finalisti.

Il Concorso Nazionale Barman tornerà dopo l’estate per eleggere il cocktail dell’autunno-inverno 2019.

19 aprile 2019