

F.LLI

CHIAVERINI &
FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

GLOCAL HEROES

RICETTA
ORIGINALE

INGREDIENTI

- 3,5CL** Michter's Kentucky
Straight Bourbon
- 3CL** Winestillery Tuscan
Vermouth
- 2SPOON** Ketchup di Confettura
Extra di Fragole
Flli Chiaverini e
Virtù Rabarbaro
Nardini
- 3DASHES** Angostura all'Olio
EVO Frantoio Pruneti

KETCHUP

- 500G** Marmellata
Chiaverini Fragola Bio
- 100ML** Rabarbaro Nardini
- 50G** Concentrato di
Pomodoro
- 50ML** Aceto di mele bio
- 10ML** Aceto balsamico

ANGOSTURA

- 200ML** Angostura
- 50ML** Olio EVO



**CONFETTURA
EXTRA DI FRAGOLE**



L'IDEA JULIAN BIONDI

La prima distilleria in Italia, quasi 250 anni fa. Ma anche l'avvocato con il pallino del Gin che apre la prima distilleria nel Chianti, l'uomo d'affari italoamericano che decide di fare il Whisky più buono del mondo e lo dedica ai suoi figli. La marmellata come quella della nonna e l'olio come bene prezioso e autentico. Sono questi i "Glocal Heroes": eroi locali che diventano esempi globali.

01

PREPARAZIONE KETCHUP

Mescolare tutti gli ingredienti per 10 minuti in un pentolino a fuoco basso non portando mai ad ebollizione. Lasciare raffreddare e conservare in frigo.

02

PREPARAZIONE ANGOSTURA

Mescolare i due ingredienti e mettere in freezer 24 ore. Una volta fuori dal freezer, l'olio sarà ghiacciato. Filtrare la parte solida di olio ghiacciato e conservare la parte liquida.

03

PREPARAZIONE DEL COCKTAIL

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare con ghiaccio per circa 10 secondi e versare il drink in una coppa cocktail precedentemente raffreddata, utilizzando due filtri per evitare di avere all'interno del drink residui solidi.


RICETTA DI JULIAN BIONDI