



“Cocktail in rosa con vista”, a Verona presentati tre golosi drink

***Zanéibe and Cheese, Aperitivo Julep e Chiaroscuro***  
sono i nuovi miscelati a base di Chiaretto di Bardolino  
lanciati, in una serata speciale, dai talentuosi  
bartender dell’A.M.E.N. di Verona



I nuovi drink presentati a Verona (Foto © Studio Cru).

Nelle calde serate estive l'affascinante zona delle Torricelle, a Verona, è il luogo ideale per un aperitivo o una cena all'aperto, garantendo refrigerio e vista panoramica. Qui, domenica 2 agosto, l'**A.M.E.N Panoramic Bar&Food** ha presentato in anteprima alla stampa tre nuovi originali drink: *Zanéibe and Cheese*, *Aperitivo Julep* e *Chiaroscuro*, tutti a base di **Chiaretto di Bardolino**.

Il famoso vino rosa del Garda veronese è il fil rouge attorno al quale si stanno svolgendo diverse iniziative e progetti per incentivare la ripartenza della ristorazione locale, tra cui "**100 Note in Rosa**", la rassegna musicale organizzata dal [Consorzio di tutela del Chiaretto e del Bardolino](#) con il patrocinio del Comune di Verona e con la collaborazione del Consorzio del formaggio Monte Veronese Dop.

### **"Cocktail in rosa con vista": presentati 3 nuovi cocktail**

Nel corso della serata del 2 agosto dal titolo "**Cocktail in rosa con vista**", a ideare i 3 cocktail in rosa sono stati **Edoardo Bullio** e **Michele Bertelle**, talentuosi bartender dell'A.M.E.N. di Verona. Mixando aromi, colori e persistenze, hanno dato prova di grande brio e competenza, regalando emozioni a go go.



Edoardo Bulli, bartender dell'A.M.E.N. di Verona (Foto © Studio Cru).

Il territorio ha giocato un ruolo importante come fonte di ispirazione, sia per l'origine degli ingredienti (i limoni provengono dal Garda, i formaggi dalla Lessinia), sia per i nomi dei drink, mutuati dal cimbro (l'antica parlata dei 13 Comuni veronesi).

Lo spirito della Lessinia (territorio variegato a nord est di Verona, ricco di miti e antiche tradizioni) rivive nei distillati **Zanéibe** (Ginepro in cimbro) arricchito dall'aroma speziato del pepe di Sichuan e dalla crosta di formaggio Monte Veronese essiccata, **Moi Lânt** (mia terra), un Gin prodotto con essenze botaniche unite al liquore di assenzio. Trasformato in versione cocktail, **Zanéibe and Cheese** sprigiona ardore ed energia (un cubetto di formaggio Monte Veronese Dop sostituisce la classica oliva).

Realizzato con Chiaro spumante, il **Chiaroscuro** è fresco e piacevole, grazie alle note agrumate del Liquore Sirene "Canto Amaro" (la fragranza dei limoni del Garda sposa la dolcezza della vaniglia), tagliato cordiale, acqua tonica e oliva. Infine, **l'aperitivo Julep**, si caratterizza per il mix di aromi fruttati (limone, lamponi, menta fresca, polvere di ananas), liquore di pesca, [Vermouth bianco](#), Peychaud's Bitter e zucchero.

Questi cocktail – presenti nella drink list dell'A.M.E.N fino a tutto settembre – ravvivano diverse occasioni, favorendo l'atmosfera informale e la buona musica (per la serata di presentazione si è esibito il duo formato da Filippo Perbellini e Jury).

## Chiaretto Bardolino, l'antico rosé del Lago di Garda

Alla base c'è sempre il **Chiaretto** – tra le prime denominazioni in Italia a ricevere il Doc come riconoscimento della tradizione storica e della qualità del vino -, un rosé chiaro prodotto sulle rive del Lago di Garda. Ideale in ogni occasione – come aperitivo o per il tutto pasto con determinati piatti (pizza, pesce, sushi) – il Chiaretto regala freschezza e piacevoli note agrumate.

**A.M.E.N. Panoramic Bar&Food**  
Viale dei Colli, 27 – 37128 Verona  
Tel. +3934912986965

[Facebook](#)

### Data di creazione

05/08/2020

### Autore

cinzia-dalbrolo