

## Ricette Cocktail

### APERITIF DEL CASCIN

#### INGREDIENTI

- 5 cl vermut rosso
- 3 cl liquore a base di piante aromatiche
- 1 cucchiaino di miele Mille Fiori di Valtellina
- 3 gocce di aromatic bitter (angostura)

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti in mixing glass con ghiaccio, filtrare in tumbler basso precedentemente riempito con ghiaccio fresco, decorare con timo serpillio. Servire.

### SPRITZ DEL PASSO

#### INGREDIENTI

- 30 ml amaro locale
- 40ml succo mela non filtrato
- 80ml sidro di mela extra dry
- 10 ml crema di lamponi

#### PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere da spritz, decorare con mela golden. Servire.

### SBAGLIATISSIMO

#### INGREDIENTI

- 30ml grappa sforzato barricata
- 30 ml bitter bianco
- 30 ml rosso di Valtellina DOC

#### PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in bicchiere tumbler basso, decorare con bacche di ginepro. Servire.

*Il Consorzio di Tutela dei Formaggi Dop Valtellina Casera e Bitto opera dal 1995 in provincia di Sondrio per difendere l'unicità dei due formaggi Dop valtellinesi, tutelarli da qualsiasi imitazione e promuoverli sul mercato nazionale ed internazionale. E lo fa grazie ad una serie di scrupolosi controlli sull'intera filiera. I soci del Consorzio, che appartengono alle due filiere produttive sono circa 160 tra allevatori, produttori e stagionatori, piccole e grandi aziende zootecniche, latterie di paese e moderni caseifici. Dal 1996 Valtellina Casera e Bitto hanno conseguito la Dop: la loro produzione segue ritmi, saperi e regole ben precise dettate dai disciplinari di produzione, a garanzia dell'origine e dell'unicità di questi formaggi. L'ente certificatore a garanzia del consumatore è dal 1998 il CSQA di Thiene. Seguici su #formaggidopdivaltellina*

#### Per contatto: INC – ufficio stampa CTCB:

Ilaria Koeppen - 3420773826 - [i.koeppen@inc-comunicazione.it](mailto:i.koeppen@inc-comunicazione.it)

Giulia Pasquale – 3476399758 – [g.pasquale@inc-comunicazione.it](mailto:g.pasquale@inc-comunicazione.it)



Iniziativa finanziata dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR) attraverso il Complemento di Sviluppo Rurale del Piano Strategico della PAC della Regione Lombardia 2023-2027. Info e bandi: <https://psr.regione.lombardia.it>