

## A Greve in Chianti arrivano i cocktail all'olio extravergine d'oliva

Nasce a Greve in Chianti (FI) **Pruneti Extra Gallery**, il nuovo progetto dei fratelli Gionni e Paolo Pruneti, nato per raccontare i mille volti dell'olio extravergine d'oliva. Dalla grande passione per l'olio che producono, è nata l'idea di aprire uno spazio in piazza Trento, 1, per far capire alle persone che l'olio parla a tutti, basta ascoltarlo e assaggiarlo come si deve. Si può decidere di provare la degustazione sensoriale dei 9 oli extravergine d'oliva della Pruneti Collection oppure a scegliere la miglior cioccolata all'olio delle tre varianti disponibili: al latte con olio Monocultivar Leccino, fondente e piccante con olio Monocultivar Moraiolo e Fondente con olio Monocultivar Frantoio. La grande rivoluzione sta anche nella mixology e nei cocktail all'olio extravergine di oliva, voluti dai fratelli Pruneti all'interno della loro nuova creatura. Così la Monocultivar Moraiolo con le sue sfumature verdi e balsamiche, nata per soddisfare ogni palato, anche il più esigente, esperto e raffinato, è diventato l'olio principale per questi drink, preparati dalla bravissima Katy Lapini.



### Di quali cocktail si sta parlando? Scopritelo subito:

- - **Oliveto**: a base di gin, succo di arancia, zucchero, olio extravergine di oliva, è il bicchiere giusto al momento giusto.
- - **Gin oil tonic**: gin, olio extravergine di oliva, acqua tonica, è l'intramontabile con un tocco di originalità.
- - **Vodka oil tonic**: con vodka, olio extravergine di oliva e acqua tonica, è il drink della raffinatezza.
- - **Blooly Mary**: con vodka, pomodoro, olio extravergine di oliva, è perfetto per l'estate, ora che i pomodori sono profumati e gustosi.



- - **Twist di Negroni in Evo:** bitter, vermouth, gin all'olio extravergine di oliva, cioccolato bianco. L'ideale per celebrare i 100 anni del Negroni.
- - **Oil Martini:** vermouth e gin all'olio extravergine di oliva o vodka all'olio, quando la classe non è acqua.
- - **Olive Oil Spritz:** cioccolato bianco all'olio extravergine di oliva, prosecco, Aperol. Il cioccolato è distribuito intorno al bicchiere e l'olio Monocultivar Moraiolo Pruneti è la chiave di volta per questo cocktail dalle note piccanti che si propagano in bocca con l'assaggio.

Fonte: Agrodolce