

[HOME](#) / [PARTECIPA](#) / [APPUNTAMENTI](#) / [GAGLIARDO: IL BITTER VICENTINO SBARCA NELL'ALTA RISTORAZIONE](#)

Appuntamenti

Gagliardo: il bitter vicentino sbarca nell'alta ristorazione

GIORGIA GALEFFI 1 ANNO FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 1 MINUTO


[f Condividi](#) [t Tweet](#) [in](#) [G+](#) [@](#)

La cucina gourmet apre le sue porte a Bitter Gagliardo Radicale con quattro appuntamenti sparsi in tutta Italia

Gagliardo, il bitter nato dalla nella storica distilleria Schiavo in provincia di Vicenza, premiato agli ultimi World Liqueur Awards, conferiti da TheDrinksReport.com, da anni presente nei più importanti cocktail bar d'Italia, si prepara ad entrare nell'alta ristorazione con un format "Radicale" in quattro tappe che coinvolge grandi ristoranti ma anche giovani e talentuosi interpreti della cucina gourmet contemporanea.



Il primo appuntamento della kermesse si è svolto lo scorso 28 novembre nella splendida location di **Acquaroof**, la terrazza panoramica del prestigioso hotel The First Rome Arte di via del Vantaggio, a due passi da Piazza del Popolo.

Nel corso della serata, il **famoso bitter vicentino** è stato sapientemente trasformato dalla bar manager Valeria Bassetti in cocktail dal gusto unico e indimenticabile abbinati agli straordinari piatti ideati dallo chef Daniele Lippi.



ULTIMI ARTICOLI


[Annalucia Galeone](#) 14 minuti fa

Basilicata: 4 indirizzi per andare sul sicuro tra Matera e Potenza

La Basilicata si tinge di giallo. Porte aperte a bar e ristoranti non solo...


[Nuove aperture](#)

Aperture in tempi di crisi: a Piazza Fiume una NOVA esperienza per lunghi Attimi di Gusto

5 ore fa


[Chef](#)

Leandro Luppi, lo chef del lago, e la sua visione del futuro

6 ore fa


[Primo Piano](#)

Procida Bella & Buona: quattro insoliti approdi di sapore per la Capitale italiana della Cultura 2022

1 giorno fa


[Bevi](#)

Bibite artigianali siciliane, le bevande che stuzzicano il palato con gli aromi del territorio

3 giorni fa





Circondati dalle bellezze di Roma, i fortunati ospiti hanno infatti avuto l'opportunità di sorseggiare un Radical Chic (Gagliardo Bitter, Bollicine, Miele al limone) o un ExtraNegroni (Gagliardo Bitter, Gin VII Hills, Carpano Classico, Sedano) gustando degli ottimi Macaron con lamponi e foie gras insieme ad una pizzetta Roma-Treviso con porchetta e radicchio e all'Extra-Amatriciana. O ancora La Freschezza (Gagliardo Bitter, Molinari, Scortese Bitter Citrus) insieme all'ottima polenta con guacamole di broccolo romano, alle Radical Meatball (polpette di maiale nero con patate e tartufo nero) o al crudo di manzo con maionese al plancton e parmigiano al Gagliardo.



Dulcis in fundo, Italian do it Bitter (Gagliardo Fernet, Caffè, Molinari) accompagnato da Bombette ripiene di crema allo zabaione o il dessert Radical Xmas: panettone con fichi secchi e cioccolato ripieno di ricotta di bufala e tartufo bianco.



Prossimi appuntamenti a Firenze, il 6 dicembre, presso il ristorante Essenziale con la cucina dello chef Simone Cipriani, Bologna il 14 gennaio, negli spazi di Oltre, il ristorante di Lorenzo Costa e dello chef Daniele Bendanti, Milano, a febbraio.

"I nostri liquori — dice Marco Schiavo, colui che ha dato vita al brand Gagliardo — nascono come un piatto di alta cucina, lavoriamo come gli chef usando la nostra maestria e supportandola con il meglio che la materia prima possa offrire. Alla base di Gagliardo Bitter Radicale c'è l'alcool prodotto dalla distillazione della frutta, molto più profumato e delicato al palato. Le botaniche utilizzate comprendono china, rabarbaro, pepe di Sichuan, liquirizia e cascarilla messicana, mentre la nota predominante è quella della radice di genziana che conferisce quella cifra amaricante che contraddistingue questo bitter".

f Condividi | Tweet | In | G+ | P

ARTICOLO PRECEDENTE

[Il Mercato dei Vignaioli Indipendenti: a Piacenza boom di presenze](#)

ARTICOLO SUCCESSIVO

[Flos Olei Tour: torna a Roma il Gotha dell'extravergine mondiale](#)

internazionale e Cocktail Bar, ci crede e apre. E Mentre aspetta di proporre il suo concept all day long -colazione, brunch, pranzo, merenda, aperitivo, cena e after dinner- fa conoscere il suo menu in modalità #delivery e #takeaway.



MANGIAEBEVI.IT

Aperture in tempi di crisi: a Pi...

Nuova apertura nella Capitale, all'ins...

4 | Commenta | Condividi



La Cultura Non Isola: 44 progetti culturali per 2022, 330 giorni di programmazione, 240 artisti, 40 opere originali, 8 spazi culturali rigenerati. Questo il programma che ha decretato la vittoria di Procida, assieme al concetto che interpreta la cultura come

#mangiaebevi

Mangia E Bevi @mangiaebevi

Feels like a great day to dive into a bowl of mussels for lunch! #lunchserved #saltspingmussels #eatlocal #westvancouver #northvancouver #vancouvereats #northshoreeats #ambleside #dundarave [instagram.com/p/CKW8hTAMs02/...](#)

22 gen 2021

Mangia E Bevi @mangiaebevi

Just posted a photo @ Mangia E Bevi Ristorante [instagram.com/p/CKUJGieM2zW/...](#)

21 gen 2021

Mangia E Bevi @mangiaebevi

Today's \$12 lunchpasta feature is a classic - Spaghetti and Meatballs! #westvancouver #northvancouver #vancouvereats #ambleside #dundarave @ Mangia E Bevi Ristorante [instagram.com/p/CKR_49cMtdJ/...](#)

20 gen 2021

INSTAGRAM No images found!

Try some other hashtag or username