

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 17 Luglio 2019 | aggiornato alle 12:12 | 60014 articoli in archivio

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

I Daiquiri di Mattia Pastori nella cucina di Daniel Canzian

Pubblicato il 16 Luglio 2019 | 10:10

Un esperto di bere miscelato e un cuoco di spessore insieme per rendere l'aperitivo un'esperienza unica di gusto, tradizione, sapori e ricerca. La collaborazione tra beverage e food di alto livello funziona. Protagonisti di questa alleanza il mixologist **Mattia Pastori** e **Daniel Canzian**, che a Milano apre le porte del suo ristorante Daniel domani, mercoledì 17 luglio, per celebra il Daiquiri Day. L'evento è promosso da Coqtail Milano, piattaforma sulla mixology meneghina.



Mattia Pastori e Daniel Canzian

Daniel Canzian e il progetto Non Solo Cocktail di Mattia Pastori portano avanti la loro

collaborazione con l'obiettivo di sviluppare il momento dell'aperitivo grazie a food pairing studiati su misura. Tre le ricette proposte da Pastori abbinata alla cucina di Canzian. Si parte da quella classica lungo un'evoluzione che porta a una speciale dedicata a Ernest Hemingway con pompelmo rosa e spumante, fino al Pop Daiquiri ideato insieme a Daniel utilizzando centrifugato di mela verde e servito con una tempura di frutti di mare e basilico.

Cocktail e food pairing d'autore. In abbinamento anche biscotto di Parmigiano e anguria e pasta estiva ai sentori di limone.

Per informazioni: **www.danielcanzian.com**

HOME > EVENTI > MANIFESTAZIONI > *I Daiquiri di Mattia Pastori nella cucina di Daniel Canzian - Italia a Tavola*

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo r
del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Il portale www.italiaatavola.net è strettamente integrato a tutti i mezzi del network: la rivista mensile per la ristorazione Italia a Tavola, la rivista in versione digitale per un pubblico più vasto, le diverse newsletter Italia a Tavola settimanale rivolte ad un pubblico di esperti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza su tutti i principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch)