



LA TRADIZIONE GRECA DEL MEZE

Lo stile di vita greco è conviviale, fatto di allegri incontri nei Cafè, nei quali le notti scorrono via in vivaci conversazioni e discorsi, accompagnate sovente da canti, quando qualcuno è dell'umore adatto. La scelta delle bevande è tra vino ed Ouzo, ma sempre accompagnato da cibo, spesso incluso nel prezzo della consumazione. Questi spuntini, o *Meze*, sono una tradizione culinaria tipicamente greca. Si può trascorrere un'intera serata a mangiare piccoli piatti e deliziosi fagottini di pasta con le proprie bevande, senza mai lasciare il Cafè per andare a cena.

Come le tapas in Spagna, la tradizione del *Meze* nasce in un clima caldo, dove le lunghe serate estive sono perfette per sedersi davanti ad un bicchiere di vino con gli amici, degustando cibi leggeri, accompagnati da amabili conversazioni, degustando la propria bevanda preferita. Nelle caffetterie di paese i *Meze* sono caratterizzati da qualche oliva, un po' di formaggio, un'insalata di pomodori e qualche sardina. I Cafè di città offrono, invece, un'intera selezione di *Meze*, dal pesce, come calamari, alici, polpi, gamberi, a fagottini di pasta sfoglia ripieni di carne o di verdure, verdure ripiene, insalate e salse.

C'è così tanta varietà di tipi di *Meze* che è possibile consumare un intero pasto, dimenticando la tipica cena greca a cui siamo abituati, composta da antipasto, piatto principale e dolce. Con salse come tzatziki e tarama salata, insalate, foglie di vite ripiene, polpette di carne, verdure e così via, il *Meze* può essere un pasto molto equilibrato e soddisfacente, con il vantaggio di poter degustare il cibo durante l'arco della serata in modo da poter assaporare ogni boccone senza sentirsi troppo pieni.

Ouzo 12 è ovviamente il meglio da gustare con queste prelibatezze



Bere responsabilmente & servire ghiacciato

Per maggiori informazioni:

<http://www.camparigroup.com/it/brands/liqueurs/ouzo-12>