

**Wild Turkey e Laurel Evans celebrano insieme #MyWildThanksgiving:
un originale Giorno del Ringraziamento rivisitato con un pizzico di wildness**

Wild Turkey, il bourbon del Kentucky per eccellenza, sceglie Laurel Evans, texana di settima generazione e anima del blog "Un'Americana in cucina", per celebrare insieme #MyWildThanksgiving, ovvero il Giorno del Ringraziamento rivisitato con un pizzico di wildness.

Vera icona a stelle e strisce che rappresenta, ancora oggi, la più autentica tradizione artigianale nella produzione del bourbon, Wild Turkey propone una degustazione dei suoi Signature Cocktail abbinati alle portate realizzate da Laurel Evans, che fondono le tipiche ricette americane con il gusto italiano.

Il carattere deciso ma versatile di Wild Turkey diventa così un elemento fondamentale in grado di dare un tocco di creatività a un menù originale e wild, perfetto per ricreare, anche a casa propria, un'ottima cena in stile Thanksgiving.

Grande protagonista, ovviamente, sarà il tacchino, sia in tavola, che nei cocktail!

Finger Food

La cena firmata Wild Turkey e Laurel Evans prende il via con un cocktail sfizioso e speziato, il Kentucky Mule, che ben si sposa con una selezione di finger food molto "american style" caratterizzata da chips di cavolo nero, datteri avvolti in bacon e barchette di indivia con formaggio e noci. Un'esplosione di sapore resa ancora più speciale dal gusto deciso del bourbon, che diventa più accattivante quando incontra lo zenzero presente nel ginger beer, ingrediente principale del Kentucky Mule.

First Course

La prima portata, che consiste in una vellutata di zucca e zenzero con crema di cocco, prevede invece un delicato abbinamento di ingredienti tipici di stagione con un tocco di esoticità conferito dal cocco.

Il tutto impreziosito dal Mint Julep, un ever green della storia americana del bourbon, caratterizzato dalla dolcezza dello zucchero e dalla freschezza della menta.

Main Course

Dopo antipasto e primo, arriva finalmente il must che non può mancare su ogni tavola che si appresta a festeggiare il Giorno del Ringraziamento: sua maestà il tacchino ripieno.

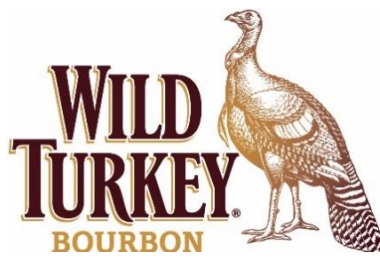
Proposto da Laurel nella sua ricetta più classica con ripieno di pane e castagne, proprio come vuole la tradizione, il tacchino è accompagnato dall'Old Fashioned, un grande classico della miscelazione ormai sempre più richiesto grazie alla riscoperta dei "vintage cocktail".

I dessert

La cena non può che concludersi con una proposta di dolci ispirata ai sapori classici della cultura culinaria americana e legata alla stagionalità degli ingredienti: mini pumpkin e apple pies con panna montata al bourbon Wild Turkey.

Una vera delizia per i sensi accompagnata da una degustazione Wild Turkey Rare Breed, il bourbon per gli intenditori più esigenti: una vera "preda rara" composta da blend di bourbon invecchiati da 8 a 12 anni.

Buona cena e...buon Thanksgiving!



RICETTE COCKTAIL

KENTUCKY MULE

Ingredienti

- 2 oz. Wild Turkey Bourbon
- ¾ oz. ginger beer
- ¾ oz. succo di lime
- un goccio di angostura Bitter
- 1 splash di soda

Bicchieri: Bicchiere Juice o Rock

Preparazione: versare Wild Turkey Bourbon in un bicchiere pieno di ghiaccio, colmare con Ginger beer, un goccio di angostura Bitter e uno Splash di soda. Completare con squeeze di mezzo lime.

MINT JULEP

Ingredienti

- 2 oz. Wild Turkey Bourbon
- 4-6 Foglie di menta fresca
- 1 Tea spoon di zucchero bianco
- 1 Splash di soda

Bicchieri: Highball o Julep Mug

Preparazione: Mettere in un bicchiere highball o Julep Mug lo zucchero bianco, aggiungere uno splash di soda e mescolare fino a sciogliere lo zucchero. Aggiungere le foglie di menta e pressarle leggermente, riempire il bicchiere con ghiaccio a scaglie e completare con Wild Turkey Bourbon.

Mescolare con l'aiuto del bar spoon per amalgamare gli ingredienti.

Guarnire con rametto di menta.

OLD FASHIONED

Ingredienti

- 1 ½ oz Wild Turkey
- 2 gocce di angostura Bitter
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di acqua naturale

Bicchieri: Old Fashioned

Preparazione: posizionare la zolletta nel bicchiere, versare l'angostura, l'acqua e mescolare sino a sciogliere la zolletta. Colmare il bicchiere con il ghiaccio a cubetti, completare con Wild Turkey.



RICETTE PER LA CENA

FINGER FOOD

CHIPS DI CAVOLO NERO

- 1,5 kg di cavolo nero
- 45 gr di olio d'oliva
- fleur de sel
- 3 cucchiaino di scorza di limone grattugiata

Scaldate il forno a 190°C. Mondate il cavolo nero, tagliatelo a pezzi grossolani (4-5 cm di spessore) escludendo la parte più spessa della costa. Condite con l'olio d'oliva e disponete i pezzi di cavolo su due teglie foderate con carta da forno, facendone uno strato singolo su ogni teglia. Infornate a 190°C per 15 minuti, mescolando a metà cottura, fino a che le chips saranno croccanti. Sfornate e cospargete con un po' di fleur de sel e scorza di limone grattugiata.

DATTERI AVVOLTI IN BACON

- 60 datteri snocciolati (circa 560 gr)
- 100 gr di gherigli di pistacchi
- 900 gr (30 pezzi) di bacon

Scaldate il forno a 230°C. Riempite ogni dattero con 3-4 pistacchi, avvolgete in bacon, fissate con uno stecchino. Infornate nel forno già caldo a 230° per 10 minuti, girando dopo 8 minuti.

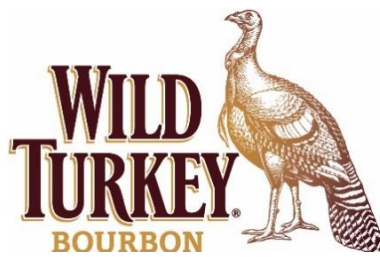
BARCETTE DI INDIVIA CON FORMAGGIO E NOCI

- 500 g di pere
- 2 cucchiaini di miele
- sale e pepe a piacere
- 100 g di Gorgonzola dolce / piccante
- 4 cespi di insalata belga
- 50 g gherigli di noci tritati e tostati
- prezzemolo

Saltate le pere con una noce di burro per 2-3 minuti. Unite il miele e mescolate bene. Unite le pere con la gorgonzola, metà delle noci, sale e pepe. Farcite le foglie di insalata. Guarnite con altri pezzetti di noci e servite.

FIRST COURSE: VELLUTTATA DI ZUCCA E ZENZERO CON CREMA DI COCCO

- 4-5 kg zucca mantovana
- mezzo kg di carote
- 3 mele
- 3 cipolle gialle
- 4 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di cumino
- 1 cucchiaino di sale
- zenzero grattugiato
- 4 scatole di latte di cocco
- coconut flakes
- goat yogurt or creme fraîche



MAIN COURSE: SUA MAESTÀ IL TACCHINO RIPIENO

- 1 tacchino
- 200 gr di burro ammorbidito a temperatura ambiente, diviso
- 2 cucchiaini di timo fresco tritato, più rametti interi
- 2 cucchiaini di rosmarino fresco tritato, più rametti interi
- 2 cucchiaini di salvia fresca tritata, più rametti interi
- mezzo litro di brodo di pollo o di tacchino
- mezzo litro di vino bianco
- salsa GRAVY
- 30 gr di burro (con le erbe)
- 1 litro di brodo di pollo o tacchino
- 30 gr di farina
- salsa cranberry

Scaldate il forno a 215°C. Scaldate insieme il brodo, il vino e metà del burro. Mescolate insieme l'altro metà del burro con le erbe tritate, sale e pepe a piacere. Mettete da parte 2 cucchiaini di questo composto per la salsa gravy. A partire dal collo, distaccate la pelle dal petto e delle zampe inserendo le dita con delicatezza tra carne e pelle in modo da non romperla. Spalmate il composto di burro sotto la pelle allentata. Quindi spalmate l'esterno e l'interno del tacchino con il composto di burro; salatelo e pepatelo. Salate e pepate l'interno del tacchino. Se volete riempire il tacchino prima di cuocerlo, farcitelo ora con il ripieno (ricetta qui) ma non riempitelo troppo.

Chiudete la cavità con stecchini di legno. Legate le zampe con lo spago da cucina e ripiegate le ali sotto il tacchino. Mettete il tacchino nel forno preriscaldato per 20 minuti, poi bagnate (con pennello o cucchiaio) tutte le parte esposte del tacchino con la miscela di brodo e vino. Abbassate la temperatura a 180°C. Ogni 30 minuti, bagnate il tacchino con la miscela di brodo. Se la pelle del tacchino dovesse dorarsi troppo, copritelo con un foglio di alluminio.

Dopo due ore di totale cottura, cominciate prendere la temperatura del tacchino. Inserite un termometro per la carne nel punto più spesso della coscia (vicino all'osso ma senza toccarlo). Dovrebbe segnare 70-75°C. Ci vogliono circa 3 ore di cottura totale, in base alle dimensioni del tacchino. Toglietelo dal forno, trasferite su un piatto di portata (tenete da parte la teglia con i succhi di cottura) e fate riposare a temperatura ambiente per 20-30 minuti.

In frattempo, preparate la salsa gravy:

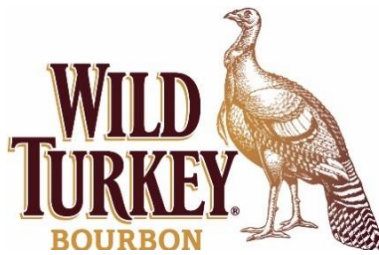
Travasate con cura i succhi di cottura in una brocca capiente e fate riposare per 1-2 minuti o finché i grassi si separano dai succhi. Eliminate il grasso dalla superficie e mettete da parte.

Scaldate in una padella i due cucchiaini di burro con le erbe insieme con 1 cucchiaio del grasso del tacchino e 30 g di farina. Mescolate continuamente per 5-6 minuti per ottenere una miscela dorata. Unite molto gradualmente i succhi di cottura sgrassati e portate all'ebollizione, mescolando continuamente con una frusta. Unite quindi il brodo poco alla volta, mescolando continuamente e cuocendo fino ad ottenere la consistenza desiderata, circa 10 minuti.

Salate e pepate a piacere.

CONTORNI: STUFFING / IL RIPIENO DEL TACCHINO CON PANE E CASTAGNE

- 2 kg di pane bianco e nero tagliato a cubetti di 2 cm
- 500 g di castagne sbucciate e precotte (sottovuoto), tagliato in quarti
- 400 g cranberry
- 170 g di burro
- 8 cipolle, tritate grossolanamente
- 4 coste di sedano, tritate grossolanamente
- 6 cucchiaini di salvia fresca tritata finemente
- 2,4 litri di brodo di pollo o tacchino
- 2 cucchiaini di sale



- 300 g di prezzemolo tritate
- pepe nero

grossolanamente

Distribuite i cubetti di pane in un unico strato su un paio di teglie e lasciateli seccare, durante la notte, senza coprirli. Fondete il burro in una padella capiente su fuoco medio: unite le cipolle e il sedano; cuocete, mescolando per circa 10 minuti. Unite la salvia, poi un mestolo di brodo e cuocete per altri 5 minuti. Trasferite il composto con la cipolla in una ciotola molto capiente. Mescolate con il brodo rimasto, le castagne, il pane, il prezzemolo, sale e pepe. Usate la farcia per riempire il tacchino, poi mettete quella rimasta in una teglia imburrata. Infornate coperto a 180°C per 25 minuti. Scoprite e cuocete per mezz'ora circa, finché è ben dorato.

VERDURE MISTE CON PATATE DOLCI AL FORNO

- 10 kg total mixed root veggies
- (patate dolci, cipolle rosse, carote, sedano rapa, rape rosse, ecc)
- rosmarino, timo
- aceto balsamico

Da inserire ricetta...

DOLCI

MINI PUMPKIN AND APPLE PIES CON PANNA MONTATA AL BOURBON WILD TURKEY

MINI APPLE PIE

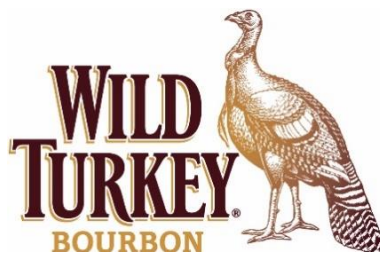
- 4 ricetta pie crust (vedi successiva)
- 16 mele (2.6 kg) sbucciate, private dal torsolo e tagliate a dadini
- 200 g di zucchero
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 4 pizzichi di sale
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- un pizzico di noce moscata in polvere
- un pizzico di chiodi di garofano in polvere
- una noce di burro
- 4 cucchiaini di maizena (10g)
- 1 uovo, sbattuto leggermente con 1 cucchiaino d'acqua
- coppa pasta
- stampini da muffin

Imburrate e infarinate gli stampini.

Preparare e stendere la pasta. Aiutandovi con una coppapasta o ciotolina, ritagliate 24 dischi di impasto con il diametro di circa 11 cm. Raccogliete gli scarti e ristendete se necessario. Foderate gli stampini con i dischi di impasto (ci sarà un po' di bordo). Trasferite in frigorifero per mezz'ora.

Mescolate i dadi di mela con lo zucchero, il succo di limone, il sale e le spezie. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Quindi scolatele raccogliendo i succhi in un pentolino. Unite una noce di burro ai succhi e cuoceteli a fuoco medio, facendoli bollire per circa 5 minuti per creare uno sciroppo. Mescolate le mele con la maizena, quindi unite lo sciroppo. Distribuite il ripieno negli stampini con la pasta fredda.

Stendete l'altro disco di impasto, ritagliatene altri 24 dischi con il diametro di circa 9-10 cm. Tagliate delle striscioline di impasto da ogni tondo e usatele per creare una decorazione a reticolo. Mettete in frigorifero per altri 30 minuti prima di cuocere. Scaldate il forno a 200°C. Spennellate la superficie delle tortine con l'uovo sbattuto e spolverizzatele con 1 cucchiaino di zucchero. Cuocete finché i succhi ribollono e la superficie è molto dorata, per circa 25 minuti. Lasciate raffreddare per mezz'ora, quindi passate la lama di un piccolo coltello all'interno di ogni stampino per staccare la pasta e sformate i tortini con cura. Servite con gelato alla crema se desiderate.



PIE CRUST (preparazione pasta)

- 1280 g di farina, fredda
- 30 g di zucchero
- 20 g di sale
- 880 g di burro, freddo
- 60 g cucchiaio di aceto di mele
- 300 g di acqua ghiacciata

Tutti gli ingredienti devono essere freddi, per evitare che la pasta diventi dura. Mettete la farina in frigorifero per almeno 30 minuti. I pezzetti di burro andrebbero riposti in freezer per 10 minuti prima dell'uso. In un robot da cucina con la lama di metallo, lavorate insieme brevemente la farina, lo zucchero e il sale. Unite il burro freddo e tagliato a pezzetti di circa un centimetro e azionate rapidamente il robot fino a ottenere un impasto di briciole grandi quanto piselli. Versate questo composto in una ciotola capiente e unite l'aceto e circa 5-7 cucchiaini di acqua ghiacciata (la minor quantità possibile) e mescolate bene con una forchetta. Il composto dovrà essere friabile, ma rimanere attaccato se lo si pizzica tra le dita. Se necessario, unite ancora un po' di acqua. Trasferite la pasta su un piano di lavoro e impastate rapidamente finché il composto non sarà compatto. Dividetelo a metà e formate due palle di impasto, avvolgetele nella pellicola per alimenti e appiattitele a disco. Mettete in frigorifero per almeno un'ora (meglio per una notte) prima di stendere la pasta.

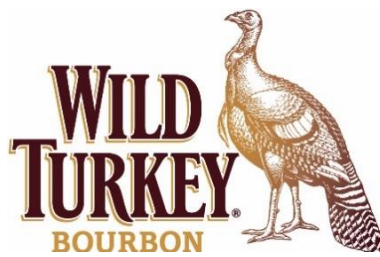
Su una superficie leggermente infarinata, stendete una porzione di pasta in un disco, con uno spessore di circa 3 millimetri.

PUMPKIN MINI PIES

- 1 kg di purea di zucca
- 2 ricetta di pie crust
- 360 g di zucchero
- 40 g di melassa
- 2 cucchiaini di zenzero in polvere
- 4 cucchiaini di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata al momento
- 1/2 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 360 ml di latte
- 360 ml di panna fresca
- 6 uova
- panna montata, per servire
- bourbon

Preparare e stendere la pasta. Aiutandovi con una coppapasta o ciotolina, ritagliate 24 dischi d'impasto con il diametro di circa 6-8 cm. Raccogliete gli scarti e ristendete se necessario. Foderate gli stampini con l'impasto e trasferite in freezer per 15 minuti. Infornate a 200°C per 8 minuti; sfornate e mettete da parte. Mescolate il purè di zucca con lo zucchero, la melassa, le spezie e il sale in una casseruola a fuoco medio. Mescolate costantemente per circa 5 minuti, o finché il composto si asciuga leggermente e diventa lucido. Se ci sono ancora dei grumi di zucca, frullate il composto di nuovo con un minipimer o robot da cucina. Trasferite il composto in una ciotola capiente e sbattete con una frusta elettrica. Continuate a sbattere mentre versate a filo il latte e la panna. Unite le uova una alla volta, sbattendo brevemente il composto dopo ogni aggiunta e raschiando bene i bordi della ciotola per amalgamare il tutto.

Versate nella crosta già cotta e infornate a 190°C per circa 30 minuti. La torta sarà pronta quando il ripieno sarà gonfio e asciutto sui bordi, ma al centro ancora leggermente tremolante. Fate raffreddare per almeno 1 ora. Servite a temperatura ambiente con panna montata.



PROFILO DEL GRUPPO CAMPARI

Davide Campari-Milano S.p.A., con le sue controllate ('Gruppo Campari'), è uno dei maggiori *player* a livello globale nel settore del *beverage*. E' presente in **oltre 190 paesi** del mondo con posizioni di primo piano in Europa e nelle Americhe. Il Gruppo, fondato nel 1860, è il **sesto per importanza nell'industria degli spirit di marca**. Il portafoglio conta oltre 50 marchi e si estende dal *core business* degli *spirit* a *wine* e *soft drink*. I marchi riconosciuti a livello internazionale includono **Aperol, Appleton Estate, Campari, SKYY e Wild Turkey**. Con sede principale in Italia, a Sesto San Giovanni, Campari conta 16 impianti produttivi e 2 aziende vinicole in tutto il mondo, e una rete distributiva propria in 19 paesi. Il Gruppo impiega circa 4.000 persone. Le azioni della capogruppo Davide Campari-Milano S.p.A. (Reuters CPRI.MI - Bloomberg CPR IM) sono quotate al Mercato Telematico di Borsa Italiana dal 2001. Per maggiori informazioni: <http://www.camparigroup.com/it>.

Bevete responsabilmente

Gruppo Campari

Paola Paletti Tel +39 02 62251

Paola.Paletti@campari.com

Havas PR Milan

Marianna Lovagnini – Tel 02 85457040

Marianna.Lovagnini@havaspr.com