

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ecco Parabeeago, il cocktail a km 0 di Gabriele Tammaro per salvare le api

Leda Mocchetti · Wednesday, February 17th, 2021

C'è anche il **barman parabiaghese Gabriele Tammaro** tra i 50 bartender che si contenderanno il titolo nazionale per poi competere a livello mondiale alla **World Class Competition** lanciata dalla multinazionale inglese Diageo, leader nella produzione di bevande alcoliche. Per passare allo step successivo Tammaro dovrà superare molteplici prove, a partire dalla **challenge "Bee Positive"**, **ispirata alla moria delle api** e alle conseguenze economiche e ambientali che ne derivano.

L'obiettivo è quello di creare **un cocktail "local" con ingredienti a km 0 in collaborazione con due produttori locali**, uno dei quali si occupi di miele o derivati, con l'obiettivo di creare anche un progetto che supporti una community locale nel segno del concetto di alveare. E quando si dice locale, di intende locale nel senso più stretto del termine: **il raggio di azione massimo per individuare ingredienti e produttori è infatti di 7 chilometri**, ovvero la distanza massima percorsa da un'ape.

Il cocktail ideato da Gabriele Tammaro si basa su due ingredienti: la Vodka Ketel One, di proprietà di Diageo, e il **"Country Cordial"**, un cordiale composto da un **Metodo Classico Rosé** prodotto dalla **Fondazione Cova di Villa Cortese** con un'infusione di melissa, timo, limone e alloro della **Ortifloricoltura Provini** di Parabiago e con aggiunta di **aceto di mele, sempre dalla Fondazione Cova**, addolcito con **miele di tarassaco dell'apicoltura Andreazza**. Il cocktail è decorato da una polvere sfumata composta alla base dagli aromi di melissa, timo e alloro e vicino al bordo dal polline dell'apicoltura Andreazza, con l'obiettivo di stimolare anche l'olfatto.



«Il mio cocktail, che si chiama come il progetto Parabeeago – spiega Gabriele Tammaro – è interamente prodotto con ingredienti a km 0, recuperati quasi interamente a Parabiago (solo uno a Villa Cortese), senza sprechi, prodotti chimici o procedure complesse. Il progetto parte dalla moria delle api e da qui l'idea di **sensibilizzare attraverso la produzione locale di un cocktail accattivante e piacevole al palato**. Un grazie sincero a chi ha creduto e collaborato a questa mia idea».

Città di Parabiago

Il progetto "Parabeeago" è **patrocinato da Comune, Pro Loco e Avis della città della calzatura e da Radio Delta International** e punta a sensibilizzare rispetto alla sopravvivenza delle api attraverso la campagna sul [sito di Greenpeace](#) che permette di «ampliare la conoscenza sul

problema della moria di api, conoscere e piantare fiori e piante casalinghe che aiutano ad aumentare l'impollinazione, firmare una petizione per l'eliminazione di pesticidi e prodotti chimici nocivi per le api e fare una donazione volontaria per supportare il progetto».

«Abbiamo condiviso in giunta questa idea e ci è piaciuto molto il coinvolgimento delle realtà territoriali e delle associazioni -spiega l'assessore alle politiche sociali Elisa Lonati -. **Speriamo diventi con il tempo un prodotto DeCo** (denominazione comunale d'origine, ndr), nel frattempo ci auguriamo che il progetto Parabeego ottenga un ottimo risultato».

«I nostri complimenti a **Gabriele Tammaro che ha pensato alle risorse del nostro territorio e a valorizzare i nostri prodotti** per svilupparne uno nuovo – aggiunge il sindaco Raffaele Cucchi -. Il suo progetto è assonante a quanto come amministrazione stiamo portando avanti in termini di prodotti a marchio DeCo ed economia circolare. Perciò ben vengano nuovi progetti, soprattutto se aiutano a sensibilizzare tutti al tema della sostenibilità ambientale nell'ottica di un miglioramento della qualità di vita e di salute. Gabriele ha passato la prima selezione nazionale arrivando tra i primi 50, un grande in bocca al lupo a nome della città nel raggiungere un buon punteggio e classificarsi bene al World Class Competition».

This entry was posted on Wednesday, February 17th, 2021 at 11:54 am and is filed under [Alto Milanese](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.