

Cocktail con le bollicine? Sei ricette da non perdere

Gen 15, 2019



SARTO SBAGLIATO di Giulia Castellucci

Che siano francesi o italiane, le bollicine sono da sempre un ingrediente fondamentale per l'alta miscelazione. La storia narra di **cocktail a base di Champagne** sin dall'Ottocento, quando poche gocce di Angostura su una zolletta di zucchero rendevano ancor più piacevole la pregiata bevanda.

In Italia invece i cocktail con il **prosecco** si legano al rito dell'aperitivo. Il **Negroni Sbagliato**, nato a Milano nello storico Bar Basso, o il celebre **Spritz** sono solo due esempi della grande varietà di drink che si possono preparare con questo versatile prodotto. Ogni distillato ha poi la sua ricetta; il gin – magari un italianissimo Ginepraio – nell'antico **French '75** (con Gin Ginepraio, succo di limone, zucchero e champagne) o il Bourbon nel **Bourbon & Bubbles**, preparato con il tradizionale 'whisky del Kentucky', il Jim Beam (con bourbon Jim Beam, sciroppo di zucchero, succo di limone, angostura e champagne).

Seguendo le tappe italiane segnalate dall'app gratuita scaricabile online, la **Guida ai migliori cocktail bar d'Italia** di **BlueBlazer**, si scoprono queste sei varianti di grandi classici che vedono, come protagoniste, proprio le bollicine. Da Venezia, con il celebre **Bellini**, ispirato al colore utilizzato dal pittore in un suo famoso quadro, a Roma, dove il cocktail trova la sua espressione in ricerca e sperimentazione, fino a Torino, dove il recente Salone del Gusto ha ospitato, per la prima volta e con grande successo, uno spazio dedicato esclusivamente ai cocktail.

E la miscelazione è sempre più **al femminile**, con barlady di livello internazionale come la romana **Giulia Castellucci**, di cui vi proponiamo una ricetta, o l'ucraina, naturalizzata italiana, **Solomiya Grytsyshyn**, unica finalista all'ultimo Premio Strega Mixology e protagonista dell'unico programma televisivo italiano dedicato alla miscelazione, Spirits – I Maestri del Cocktail, in onda sul Gambero Rosso Channel.

Un bere bene e con responsabilità che è sinonimo di qualità, che è paragonabile all'alta gastronomia, come spesso ricordato e proposto da manifestazioni ormai di grande respiro internazionale che si tengono in Italia, da ShowRUM al Roma Whisky Festival. Come vi proponiamo di seguito, ce n'è per tutti i gusti...



DRINK: L'AVION BARMAN: Mario Farulla del Ristorante Baccano di Roma

INGREDIENTI: 30 ml Liquore H Theoria Hystérie
30 ml Seedlip Garden
10 ml Sciroppo di mandarino chiarificato
1 drop Bitter alla liquirizia
0.5 gr Acido Citrico
Top Champagne Jacquart

PREPARAZIONE:

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato. Mescolare leggermente. Filtrare il liquido in una coppa contenente un unico blocco di ghiaccio. Completare con un top di Champagne Jacquart.

DRINK: THE ORIGINAL CHAMPAGNE COCKTAIL BARMAN: Alessandro Antonelli dello Sky Stars Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

INGREDIENTI:

Una zolletta di zucchero
20 ml di Hine Cognac
Alcune gocce di Angostura Bitter
Champagne Jacquart

PREPARAZIONE:

Posizionare la zolletta sul fondo di un flute ben freddo. Imbevare la zolletta di zucchero con le gocce di bitter ed il cognac. Colmare il bicchiere di champagne.

