

31 DICEMBRE 2018

pag. 41

## Il 2019? Aspettiamolo con un cocktail in mano

La mixology ormai è un'arte, al pari dei piatti degli chef  
Un'app ci insegna a preparare le varianti ai grandi classici

**Adriano Bonanni**

■ L'anno nuovo? Aspettiamolo o inauguriamolo con un cocktail. La mixology è ormai diventata una vera e propria arte con proposte sempre più innovative che ormai stanno alla pari con le creazioni dei grandi chef. E nella storia della miscelazione le bollicine - che siano italiane o francesi - sono da sempre un ingrediente fondamentale. 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 vino.

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).

E se per capodanno si ha voglia di provare a creare qualcosa di nuovo si può cercare sulla app (scaricabile gratuitamente) della «Guida ai migliori cocktail bar d'Italia di BlueBlazer». Qui ci sono 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 o l'ucraina, naturalizzata italiana, Solomiya Grytsyshyn, unica finalista al recente Premio Strega Mixology e protagonista dell'unico

programma televisivo italiano dedicato alla miscelazione, «Spirits - I Maestri del Cocktail», in onda sul Gambero Rosso Channel.