



WEEKEND CON GUSTO

IL GIRO D'ITALIA IN SEI COCKTAIL! PROVATELI PER LE FESTE

Written by Redazione 2 / on 27 Dicembre 2018

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 **Bourbonnel 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 protagonisti, 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 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.

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...

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.



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.

