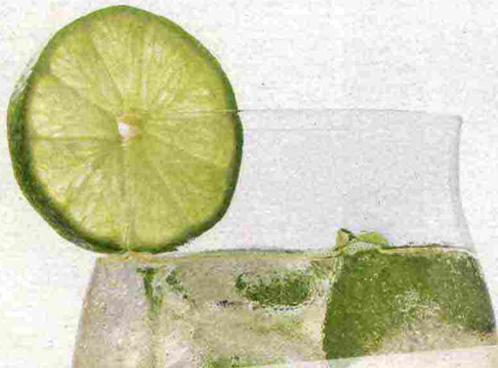


GENTE utilissimi

a cura di Simona Sbordone



Mojito de "La Bodeguita del Medio" il preferito di Ernest Hemingway

In un bicchiere mettete le foglie di menta e lo zucchero di canna. Schiacciatele con un pestello. Aggiungete il succo di lime (circa 1/5 della bibita) e pestate ancora, poi riempiete il bicchiere di ghiaccio (a cubetti o tritato), unite 50 ml di rum, l'angostura q.b. e uno spruzzo di acqua gasata (o soda). Decorate con foglie di menta.

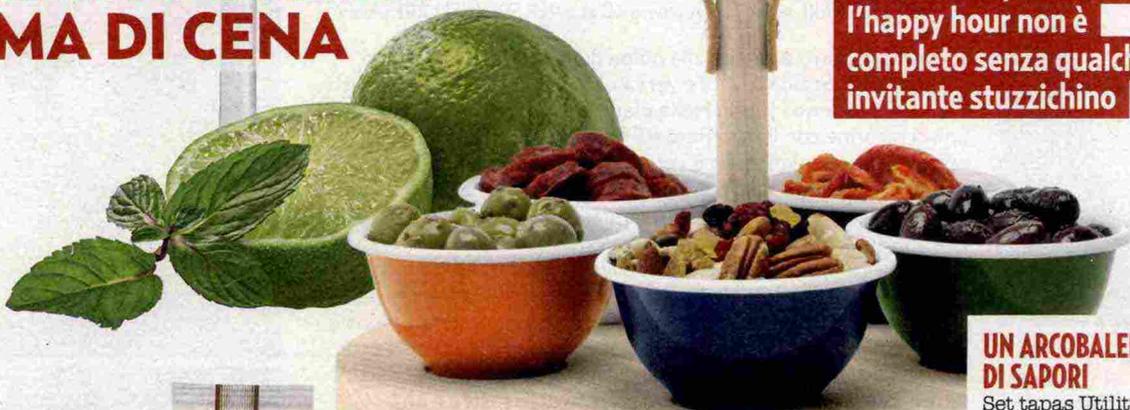


1 Per chi ama il vino fermo dal sapore fruttato Gewürztraminer Auratus della Tenuta Ritterhof (18,50 €). **2** Una coppa di bollicine Berlucchi '61 Brut fa sempre allegria (da 16 € circa). **3** È diverso l'aperitivo con 10 Luppoli Le Bollicine Rosé di Birrificio Angelo Poretti (9,90 €). **4** Sciroppo ai Fiori di sambuco di Fabbri (4,35 €): provatelo aggiunto a prosecco, ghiaccio e uno schizzo di selz. **5** Per aperitivi analcolici, Succo Bravo premium al gusto di mango di Rauch (€ 1,79). **6** Sarà per il colore, ma è apprezzatissimo dalle signore lo Spumante brut Valdo Origine Rosé (da 12 €).

L'aperitivo

L'ORA DEI GOLOSI PRIMA DI CENA

Cocktail, vino fermo o bollicine. E poi succhi di frutta per chi non ama l'alcol o la birra, di rigore made in Italy. Certo che l'happy hour non è completo senza qualche invitante stuzzichino



UN ARCOBALENO DI SAPORI

Set tapas Utility, base in frassino e coppette in metallo smaltato. Di LSA International (115 €).



7 Che aperitivo è, se non c'è uno stuzzichino? Arachidi Alesto (da Lidl, 1,85 €). **8** Le patatine sono un classico: Eldorada Amica Chips (1,29 €). **9** Una novità: Patatine al gusto barbecue Crusti Croc (da Lidl, 1,09 €). **10** Per preparare sfiziose tartine, ma con un occhio alla linea, Carciofi Pepe e Limone Zero Olio di Ponti (2,99 € circa). **11** Per vegetariani golosi, Burger di Mopur con spinaci e piselli di Sacà (3,49 €).