

SHAKE & STRAIN: E' LA COCKTAIL LIST DELL'ESTATE 19

Se i cocktail estivi sono fondamentali per la riuscita di una bella serata tra amiche, non necessariamente si deve andare in club per sorseggiarne di buoni. Tu e le tue amiche potete diventare le bartender pro protagoniste delle vostre vacanze testando alcuni cocktail novità dell' estate 2019 e così solleticare le papille gustative, deliziare la vista e riscaldare l'atmosfera. Non si tratta però di soli cocktails alcolici , tra i 10 che abbiamo scelto potrai scovare anche ricette per cocktail analcolici, da decorare e guarnire con abbinamenti alle erbe più fresche e gourmand.

Un esempio di cocktail e abbinamenti insoliti? Il cioccolato. Chi l'ha detto che il cioccolato si degusta meglio in inverno? Non solo non stanca mai, ma è uno tra gli ingredienti che più si presta ad essere abbinato ad una molteplicità di pietanze e bevande, soprattutto il fondente. Cocktail dolci ideali per una proposta after dinner si alternano poi a cocktail famosi aromatici e secchi, giusto per preparare il palato. Non sei curiosa?

Le ricette dei cocktail dell'estate 2019 dovresti già averle metabolizzate. Non farti trovare preparata e mettiti subito al lavoro per offrire e gustare con le tue BFF la cocktail list più fresca di agosto da sorseggiare a bordo piscina, in giardino, in terrazza, sul divano, in spiaggia. Insomma, ci siamo capite.

Pubblicità - Continua a leggere di seguito

1

Cocktail estivi 2019: Cedro Spritz

Prepara alle tue amiche un cocktail fresco come il Cedro Spritz:

- . 4cl Acqua di Cedro Nardini
- . 6cl Prosecco Docg
- . 2cl Seltz

Guarnisci con rametto di menta

2

Cocktail estivi 2019: Cocktail Club 50

Courtesy Photo

Elisa Aurora Dettori, barlady tra le partecipanti al concorso Lady Amarena, concorso internazionale esclusivamente riservato alle donne bartender organizzato da **Fabbi** 1905 sin dal 2015, ci regala la ricetta del cocktail estivo Cocktail Club 50 Amarena.

- . 3Cl Marendry **Fabbi** 1905
- . 3Cl Rum havana 3
- . 1Cl Sciroppo Lychee **Fabbi** 1905
- . 10Cl Succo Mango Maracuja
- . 3Cl Limonata

Metodo: Shake & Strain

Scegli un bicchiere da long drink Hurricane e crea abbinamenti con le decorazioni di pompelmo rosa, mela verde, mango fresco, ciliegina rossa, uva nera, amarena **Fabbi** 1905, germoglio di menta.

3

Cocktail estivi 2019: Disaronno Fizz

Bassa gradazione alcolica per il nuovo cocktail estivo firmato Disaronno da servire in un bicchiere baloon colmo di ghiaccio. Ecco la ricetta:

- . 2 parti di Disaronno®
- . 4 parti di soda/acqua gasata
- . 1 parte di succo di limone fresco
- . Versa Disaronno, aggiungi il succo di limone fresco e la soda.
- . Guarnisci con una fettina di limone o zest di limone

4

Cocktail estivi 2019: SAN CRISTOBAL (smoked)**Courtesy Photo**

Stupisci le tue friends con una proposta speciale, un twist sul Daiquiri pensato dal bartender Edoardo Nono di Tiki Room a Milano per esaltare i rum Flor de Caña che nascono alle pendici dei vulcani in Nicaragua. "SAN CRISTOBAL (Smoked)" è infatti il nome del vulcano più attivo e grande del territorio nicaraguense.

- . 5 cl Flor de Caña
- . 1.5 cl Home made Pimento Dram
- . 3 cl Lime
- . 1.5 cl Miele
- . noce moscata grattugiata on top

Tecnica: Shake & Strain

5

Cocktail estivi 2019: The Secret English Garden

Il nuovo Gin Bombay Sapphire English Estate si ispira all'estate con la menta Pennyroyal, la rosa canina e le nocciole tostate, con l'idea di catturare l'essenza delle colline che circondano la distilleria BOMBAY SAPPHIRE di Laverstoke Mill appena fuori Londra. The Secret English Garden è il nome del cocktail estivo freschissimo dato dal blend di ginger & mela, limone e timo.

- . 50 ml Bombay Sapphire English Estate
- . 25ml succo di mela 75 ml ginger ale

Posiziona la mela e il limone sul fondo di un bicchiere tumbler alto , aggiungi il gin e il succo di mela. Riempi il bicchiere con ghiaccio a cubetti e aggiungi il ginger ale. Mescola delicatamente e poi guarnisci con un ramoscello di timo.

6

Cocktail estivi 2019: Dorange Julep

Dorange OF Bonollo è un liquore che mixa le inconfondibili note della Grappa OF Amarone Barrigue Bonollo e infusi naturali di scorze di arance di Sicilia. Aristocratico e vellutato è l'ingrediente di perfetto per un cocktail sofisticato. Come nel caso dei Cocktail Dorange Julep by Walter Iezzi.

- . 7 cl Dorange OF
 - . 7/8 foglie di menta nemorosa
 - . Mezza arancia spremuta a mano (3cl)
- Guarnisci con menta fresca e un fetta di arancia sottile

7

Cocktail estivi 2019: Ethic Edonism**Courtesy Photo**

Floreale e fruttato, il cocktail Ethic Edonism è una proposta dolce e audace del nuovo ristorante cabaret Lio Costa Smeralda , Poltu Quatu, presentata nell'originale coppa di champagne.

- . Belvedere Vodka
- . St. Germain Liqueur
- . Lychee

8

Cocktail estivi 2019: Calipso-oh**Courtesy Photo**

Nato per festeggiare una piccola vittoria nell'ambito dell'amicizia è stato affiancato dallo chef Floriano Pellegrino dalla Spuma di Orzata, che gli ricorda il gusto delle estati passate da bambino con i propri amici. Il cocktail Calipso-oh aggiunge alla vodka Grey Goose il limoncello, l'orzata, Blue Syrup Curacao e succo di limone.

9

Cocktail estivi 2019: Evelyn inLove

Al Wellness Hotel Tratterhof di Maranza in Alto Adige il benessere è "servito" anche all'happy hour. Il giovane bartender Steven, alias Shakin' Steven, ama stupire gli ospiti preparando drink speciali, che nascono spesso dalla personale rivisitazione di grandi classici in chiave "alpina". Per l'estate 2019 Steven propone il cocktail "Evelyn inLove", una variante di Gin Tonic con fragole. L'aroma montano delle fragole fresche si mescola nello shaker assieme al Gin, anche nella decorazione la fragola gioca un ruolo importante.

10

Cocktail estivi 2019: Perugia Nero Sfoglie Arancia e Alexander**Courtesy Photo**

Se adori il cioccolato eccoti la cocktail list a base cacao. Intrigante è l'accostamento del cioccolato al Kahlua, liquore messicano di caffè così come, un cocktail classico come l'Azteca -omaggio al leggendario re Azteco Montezuma- si reinterpreta grazie all'ampiezza aromatica del cioccolato fondente miscelando cioccolato amaro, rum, acquavite, latte, buccia di limone grattugiata, peperoncino e zenzero. Se invece hai voglia di un cocktail analcolico con il cioccolato prova il Flip al cioccolato amaro. Un cocktail ideale come after dinner, sfizioso quanto un dessert, si ottiene shakerando caffè, Baileys e della panna da servire con scaglie di cioccolato Perugia Nero Semi di cacao poste sul fondo del bicchiere e sul suo bordo .

In foto invece:

Perugia Nero Sfoglie Arancia e Alexander

L'Alexander, cocktail internazionale e storico, a base di cognac, crema di cacao e panna liquida, può essere impreziosito, sostituendo la noce moscata, con Perugia Nero Sfoglie Arancia grossolanamente spezzettate.

Guia Rossi

Fashion & Design Editor

Giornalista e web editor, moda e design sono il mio carburante.

[SHAKE & STRAIN: E' LA COCKTAIL LIST DELL'ESTATE 19]