The Spirit: esploratori, ecco il tema della nuova cocktail list FOTO

the-spirit-milano-9260ca7e

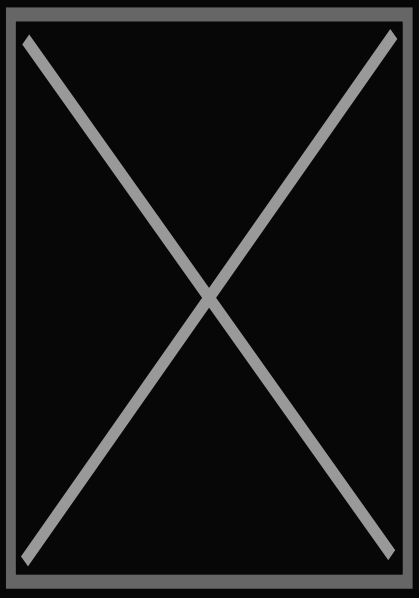
La nuova cocktail list di **The Spirit Milano** è ispirata ai viaggi degli esploratori.
Ecco perché l'idea ci pare vincente.

Il cliente ha sete di novità e al bancone chiede sempre più spesso una personalizzazione dei cocktail classici. Così quello che prima era percepito come la richiesta di un consumatore “difficile”, oggi rappresenta una formula di offerta vincente.
Quindi spazio alla creatività, nel segno dell’armonia e della riconoscibilità degli ingredienti. Autoctoni o esotici che siano. È tempo di signature drink per tutti i gusti, ma uniti da un filo conduttore comune ben chiaro. Che, nel caso della nuova cocktail list di The Spirit, è il tema degli esploratori.

[ngg_images source="galleries" container_ids="257" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Per la nuova cocktail list estiva, la scelta del celebre bartender **Fabio Bacchi** e del suo team di resident barmen del **The Spirit Milano**, locale elegante e sofisticato a due passi da Porta Romana a Milano, è stata infatti quella di raccontare attraverso i drink vita e avventure di esploratori più o meno noti e di utilizzare le materie prime più rappresentative dei luoghi da loro esplorati, dallo shiso all’African Birds Eye Chili (una varietà di peperoncino africano).

Così, per esempio, *l’Italia* (un twist del classico Americano) vuole ricordare la sfortunata spedizione al Polo Nord del dirigibile comandato da Umberto Nobile (1928) e il *Jean Cousin* è un omaggio all’esploratore di origini francesi che pare abbia scoperto l’America nel 1488, ovvero quattro anni prima di Cristoforo Colombo, approdando in Brasile non lontano dalla foce del Rio delle Amazzoni. Qui, Dry Curaçao e Suze (amaro a base di genziane gialle di colore dorato, prodotto in Francia dalla distilleria Rousseau a Maisons-Alfort) sono un riferimento alle radici francesi di Jean Cousin, mentre la spruzzatina di cachaca vuole rimembrare l’arrivo in Brasile e il whisky rievoca il lungo viaggio in nave.

Tra i cocktail facilmente replicabili, ideale per stupire i clienti affezionati al Gin Sour, vi segnaliamo l'*Hasekura Deal* ideato dal barman **Vittorio Farci**.



Perché? Semplice, è un drink dal sapore rotondo e profumato, a base di Plymouth Gin, Briottet, Edelflower, shiso e kaffir lime cordial, succo di limone, lemon grass mousse, Liquore Della Lupa Luxardo, ginger.