Bormioli Luigi e Yuri Gelmini presentano il cocktail Hakuna Matata

hakuna-matata-foto-add56411

Rinfrescarsi e ritrovarsi idealmente in viaggio in terre lontane, baciati dal sole: che cosa desiderare di più da un cocktail in questa stagione? Yuri Gelmini, head barman del Surfer's Den di Milano, ha creato Hakuna Matata - a base di Pimm's, Roiboos, limone, cetriolo e menta - proprio con l'idea di regalare a chi lo beve questa sensazione: il suo drink si presenta dunque con tutte le carte in regola per fare tendenza quest'estate.

Hakuna Matata fa parte di una serie di cocktail che bartender, fra i più estrosi sulla scena meneghina, ha messo a punto in collaborazione con Bormioli Luigi, azienda leader nella produzione di tableware di alta gamma, e che è possibile scoprire grazie ai video tutorial presenti sul sito www.mymixology.it.

Il sito è interamente dedicato alla collezione Mixology, lanciata lo scorso anno e dedicata ai professionisti del bere miscelato. Lo spirito che pervade l'intera gamma, caratterizzata da linee rétro sapientemente rivisitate, prende le mosse dal mistero e dalle atmosfere del Proibizionismo, e sembra fatta apposta per accogliere miscele esotiche e d'avanguardia.

Yuri Gelmini ha attivamente collaborato alla creazione della collezione Mixology, facendosi portavoce delle esigenze dei bartender, per i quali gli strumenti di lavoro devono coniugare piacevolezza estetica e funzionalità. Bormioli Luigi ha tradotto questi spunti in bicchieri, calici, decanter, dash e mixing bottle realizzati con materiali innovativi: come il vetro Sparkx, eco friendly e perfettamente trasparente, e il vetro sonoro superiore SON.Hyx, dotato di eccezionale robustezza e brillantezza, che resiste a oltre 4000 lavaggi industriali. Particolare attenzione è stata prestata anche alla realizzazione dei calici, il cui stelo è stato sottoposto al trattamento permanente antiabrasione Titanium Reinforced, originale e brevettato, che conferisce al vetro un indurimento superficiale migliorandone la resistenza alle abrasioni, responsabili della loro fragilità durante l'utilizzo.

La collezione Mixology comprende tre tipi di dash bottle per il dosaggio di gocce di bitter e sostanze aromatizzanti, dalle linee che echeggiano quelle di preziose boccette da profumo; tre bitter bottle di diverse capacità; tre ricercati decanter con tappo in vetro e un mixing glass, combinabili con un'ampia scelta di bicchieri e calici. Fra questi ultimi spiccano un bicchiere Double Old Fashioned e un bicchiere Hi-Ball(ideale per servire il cocktail Hakuna Matata), proposti in triplice versione e arricchiti da altrettanti motivi; tre originali calici da cocktail, Martini e Spritz contraddistinti da un particolare motivo intagliato sulla coppa; un calice dedicato allo Spanish Gin Tonic particolarmente adatto, data la sua capienza, ai cocktail guarniti con frutta e verdura.

HAKUNA MATATA

Le note terrose e rosse del Roiboos trasformano un classico Pimm's in un viaggio in terre lontane. Il perfetto drink rinfrescante da bere sotto l'ombra di un baobab in pieno sole.

La ricetta

Ingredienti:
• 5 cl Pimm's N1
• 5 cl Rooibos alle mandorle
• 10 cl Indiantonic
• Limone
• Cetriolo
• Menta

Preparazione:
1. Riempire di ghiaccio il bicchiere (Hi-Ball)
2. Aggiungere tutti gli ingredienti
3. Mescolare
4. Guarnire con limone, cetriolo e menta