Med Inspirations by Gin Mare, ecco le ricette dei cocktail sul podio

med-inspirations-1f2ab214

Volete imparare le ricette dei drink sul podio della finale della Med Inspirations Italy 2018, il contest organizzato da **Gin Mare?** A vincere è stata **Carlotta Linzalata** del Piano 35 di Torino: sarà lei a rappresentare l'Italia alla finale mondiale che si svolgerà dal 3 al 6 settembre a Ibiza.

Alle sue spalle si sono piazzati **Francesco Serra** dello Sketch di Livorno e, al terzo posto, **Mattia Verduci** del Lido di Gozzano.

Ecco le ricette dei cocktail che si sono piazzati sul podio.



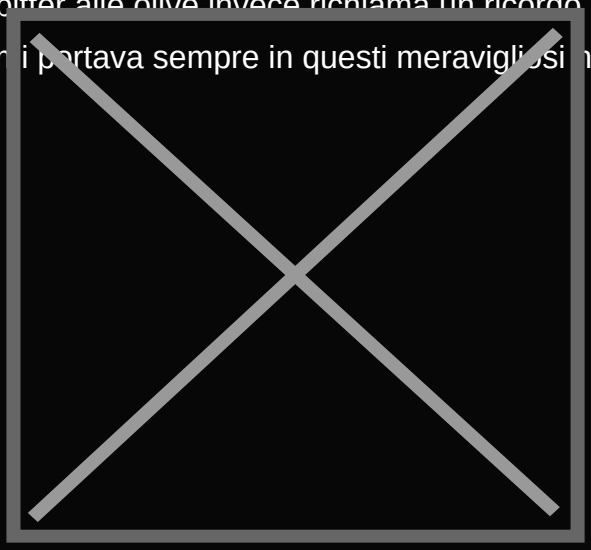
Prima classificata: Carlotta Linzalata

Cocktail: Utopia

25ml Gin mare
15ml dry vermouth
35ml cordiale alla santoreggia
15ml succo di limone
15ml sciroppo di salicornia
2 dash bitter alla olive taggiasche
Tecnica: Shake & strain

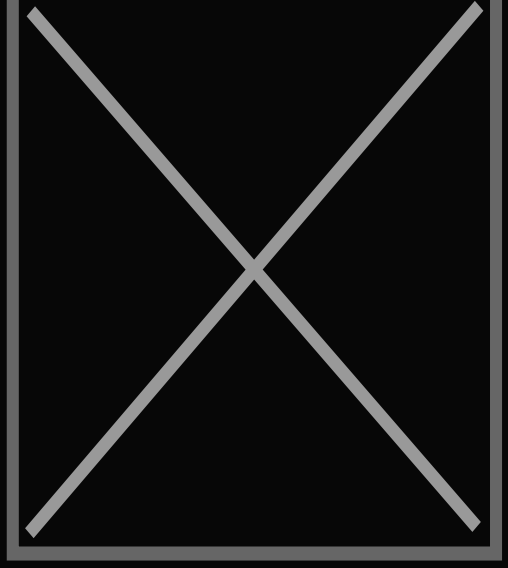
Decorazione: ramo di santoreggia e peel di limone

"Utopia - spiega Linzalata - è nata dal pensare un cocktail Martini a basso contenuto alcolico, e di come possiamo avvicinare le persone non solo a questo famoso cocktaila anche al mondo del gin, richiamando a noi i sapori del Mediterraneo. Ecco perché l'utilizzo di un cordiale alla santoreggia di Apo juice e la lavorazione della salicornia, sbollentata in acqua di mare e trasformata in sciroppo. Il bitter alle olive invece richiama un ricordo d'infanzia, di quando con mia nonna andavo in Liguria e Lei mi portava sempre in questi meravigliosi negozietti di olive".



Cocktail: Povron Tonic

50ml Gin mare
1 spoon confettura di peperoni
2 dash di bitter al sedano
180ml 1724 Tonic water
Tecnica: Build
Decorazione: sabbia edibile composta da pane, peperoni, capperi, prezzemolo, sedano



Secondo classificato: Francesco Serra

Cocktail: Elixir di lunga vita

25ml Gin Mare

60ml estratto fresco di carote

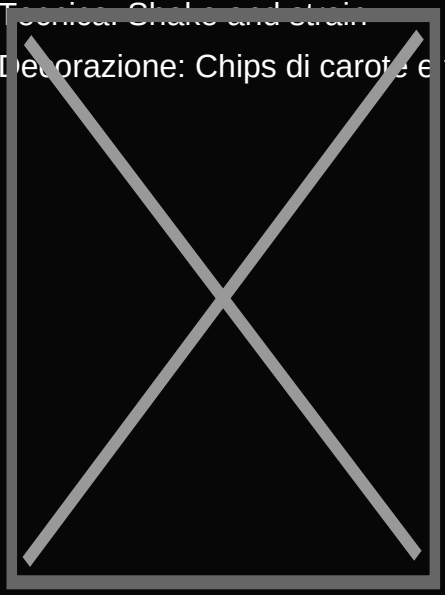
20ml shrub di fragole

20ml miele al timo

20ml limone

Tecnica: Shake and strain

Decorazione: Chips di carote e fragola con aceto balsamico



Terzo classificato: Mattia Verduci

Cocktail: Belpaese

25ml Gin Mare

30ml passito di Pantelleria

7,5ml fino sherry

In&out lemon juice

1 dash celery bitter

Tecnica: Throwing

Decorazione: olive e basilico