Bormioli Luigi presenta una variante del gin tonic

sonaglini-comuni-e83e8794

È un nome che, di primo acchito, rimanda a memorie condivise, atmosfere ovattate e giochi d'infanzia: solo gli esperti o appassionati di botanica possono sapere che "sonaglini comuni" (o briza media), è anche il termine che indica una pianta erbacea perenne largamente diffusa in Europa e in Italia. **Yuri Gelmini**, Head Barman del Surfer's Den di Milano e testimonial di Mixology, la collezione dedicata al bere miscelato firmata dalla vetreria Bormioli Luigi, ha battezzato con questo nome la sua inedita versione di un cocktail classico (il gin tonic) caratterizzata da note erbacee, che si uniscono a quelle tostate del caffè in un connubio deciso e sferzante.

Sonaglini Comuni è uno dei molti cocktail che il noto barman milanese, fautore della mixology futurista tornata in auge negli ultimi anni, ha realizzato avvalendosi della linea Mixology firmata Luigi Bormioli: una collezione che ha attivamente contribuito a creare, mettendo la sua esperienza a disposizione dell'azienda di Parma, leader mondiale nel settore del tableware di alta gamma, e facendosi portavoce delle più particolari necessità dei professionisti del bere miscelato.

Gli spunti tecnici indicati da Yuri Gelmini hanno preso forma grazie al know-how Bormioli in un'ampia e variegata linea di strumenti realizzata con materiali d'avanguardia, come il vetro Sparkx, eco friendly ed eccezionalmente trasparente, e il vetro sonoro superiore SON.Hyx, robusto e brillante. La collezione Mixology comprende tre tipi di dash bottle dalle linee rétro studiate per il dosaggio di gocce aromatizzanti; tre slanciate bitter bottle dotate di un pratico versatore in silicone e acciaio inox; tre ricercati decanter con tappo in vetro e un capace mixing glass impreziosito da eleganti sfaccettature. Il design di questi strumenti, la cui particolarità valorizza il lavoro e la gestualità del barman mentre prepara il cocktail di fronte ai clienti, si abbina a una vasta scelta di bicchieri concepiti in ogni minimo dettaglio per accogliere le più svariate ricette. Sonaglini Comuni, in particolare, trova la veste ideale nel tumbler Hi-Ball Atelier, caratterizzato da un design pulito e morbido, ideale per dare risalto alle sfumature calde e ambrate del cocktail.

LA RICETTA: SONAGLINI COMUNI

(il video tutorial per realizzarla è disponibile sul sito www.mymixology.it)

Un amico, dopo aver assaggiato questo drink, ha esclamato: «Ecco il caffè che vorrei bere prima della riunione col direttore!». Un gin tonic secco, profumato, erbaceo e tostato.

Ingredienti:

• 6 cl Sipsmith London Dry Gin
• 1 cl Fernet Branca
• 2,5 cl caffè Cold Brew Monorigine Etiopia
• Acqua tonica a colmare
• Un chicco di caffè ricoperto di cioccolato fondente per la guarnizione + scorza di limone

Preparazione:

- Riempire di ghiaccio un tumbler alto
- Versare gin, caffè, Fernet
- Colmare con acqua tonica
- Guarnire con il cioccolatino al caffè e la scorza di limone