Cocktail con le bollicine? Sei ricette da non perdere

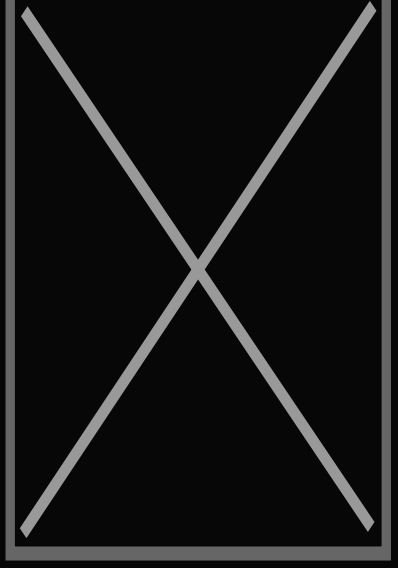
sarto-sbagliato-di-giulia-castellucci-7bdaadc0

Che siano francesi o italiane, le bollicine sono da sempre un ingrediente fondamentale per l'alta miscelazione. La storia narra di **cocktail a base di Champagne** sin dall'Ottocento, quando poche gocce di Angostura su una zolletta di zucchero rendevano ancor più piacevole la pregiata bevanda.

In Italia invece i cocktail con il **prosecco** si legano al rito dell'aperitivo. Il **Negroni Sbagliato**, nato a Milano nello storico Bar Basso, o il celebre **Spritz** sono solo due esempi della grande varietà di drink che si possono preparare con questo versatile prodotto. Ogni distillato ha poi la sua ricetta; il gin - magari un italianissimo Ginepraio - nell'antico **French '75** (con Gin Ginepraio, succo di limone, zucchero e champagne) o il Bourbon nel **Bourbon & Bubbles**, preparato con il tradizionale 'whisky del Kentucky', il Jim Beam (con bourbon Jim Beam, sciroppo di zucchero, succo di limone, angostura e champagne).

Seguendo le tappe italiane segnalate dall'app gratuita scaricabile online, la **Guida ai migliori cocktail bar d'Italia** di **BlueBlazer**, si scoprono queste sei varianti di grandi classici che vedono, come protagoniste, proprio le bollicine. Da Venezia, con il celebre **Bellini**, ispirato al colore utilizzato dal pittore in un suo famoso quadro, a Roma, dove il cocktail trova la sua espressione in ricerca e sperimentazione, fino a Torino, dove il recente Salone del Gusto ha ospitato, per la prima volta e con grande successo, uno spazio dedicato esclusivamente ai cocktail.

[caption id="attachment_155206" align="alignright" width="200"]



Giulia Castellucci[/caption]

E la miscelazione è sempre più **al femminile**, con barlady di livello internazionale come la romana **Giulia Castellucci**, di cui vi proponiamo una ricetta, o l'ucraina, naturalizzata italiana, **Solomiya Grytsyshyn**, unica finalista all'ultimo Premio Strega Mixology e protagonista dell'unico programma televisivo italiano dedicato alla miscelazione, Spirits - I Maestri del Cocktail, in onda sul Gambero Rosso Channel.

Un bere bene e con responsabilità che è sinonimo di qualità, che è paragonabile all'alta gastronomia, come spesso ricordato e proposto da manifestazioni ormai di grande respiro internazionale che si tengono in Italia, da ShowRUM al Roma Whisky Festival. Come vi proponiamo di seguito, ce n'è per tutti i gusti…

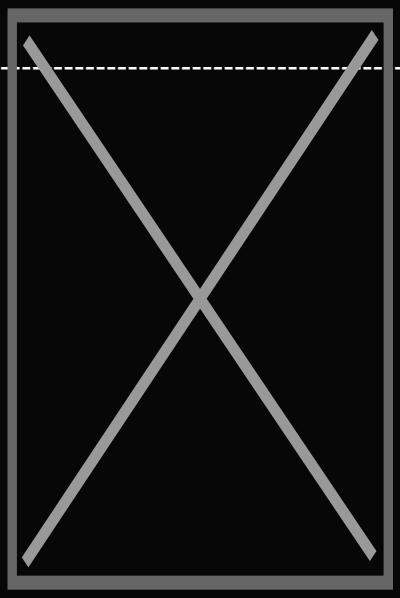


DRINK: L'AVION

BARMAN: Mario Farulla del Ristorante Baccano di Roma

INGREDIENTI:
30 ml Liquore H Theoria Hystérie
30 ml Seedlip Garden
10 ml Sciroppo di mandarino chiarificato
1 drop Bitter alla liquirizia
0.5 gr Acido Citrico
Top Champagne Jacquart

PREPARAZIONE:
Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente raffreddato. Mescolare leggermente. Filtrare il liquido in una coppa contenente un unico blocco di ghiaccio. Completare con un top di Champagne Jacquart.

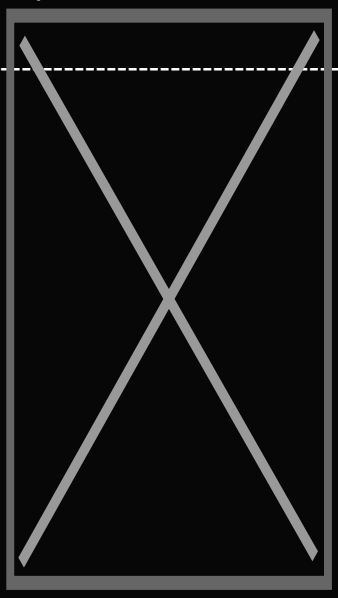


DRINK: CANEVA - drink veneto del mixology bar del Salone del Gusto 2018
REALIZZATO DA: I MAESTRI DEL COCKTAIL BlueBlazer

INGREDIENTI:
10 ml grappa Casta
30 ml Liquore delle Sirene
Fill di Prosecco
Top Soda

PREPARAZIONE:
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere da vino rosso. Colmare il bicchiere di ghiaccio e mescolare delicatamente il liquido. Completare riempiendo il bicchiere di prosecco. Decorare con una buccia di limone.

SPIEGAZIONE DRINK:
Caneva è uno dei drink ideati da I Maestri del Cocktail - BlueBlazeR per il Salone del Gusto Terramadre 2018. In omaggio allo spirito di Slow Food, il mixology bar dell'enoteca di Palazzo Reale è stato infatti dedicato al tema: cocktail internazionali, materie prime regionali. Globale e locale al tempo stesso, proprio come il Salone del Gusto, la drink list proponeva sette grandi cocktail classici (Boulevardier, Collins, Negroni, Americano, Ti Punch, Mule, Spritz) rivisitati con liquori, distillati e materie prime provenieti da altrettante regioni. Il Caneva è una variante dello Spritz, preparato però con una grappa di nuova generazione veneta, Casta e un bitter proveniente dal lago di Garda, il Liquore delle Sirene.

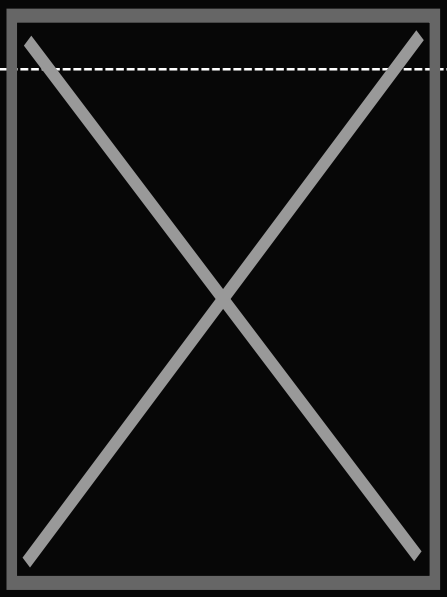


DRINK: OUR FAMOUS BELLINI (considerato dagli esperti il miglior

Bellini di Venezia)
BARMAN: Marino Lucchetti del Londra Palace di Venezia

INGREDIENTI:
Polpa di pesca bianca
1 lampone
Fill di Prosecco

PREPARAZIONE:
Spremere a mano la polpa di una pesca bianca insieme ad un lampone. Versare il contenuto in un flute ben freddo. Colmare con il prosecco.

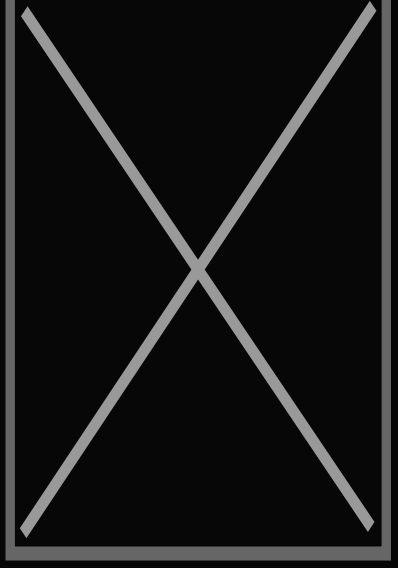


DRINK: FLY ME TO THE MOON

BARMAN: Marco Ricetti dell'Inside di Torino

INGREDIENTI:
20 ml China Martini
10 ml di Martini Bitter Riserva Speciale
2 barspoon di polpa di passion fruit
3 dashes di bitter al tabacco
60 ml di Berlucchi 61 Brut

Tecnica: Throwing

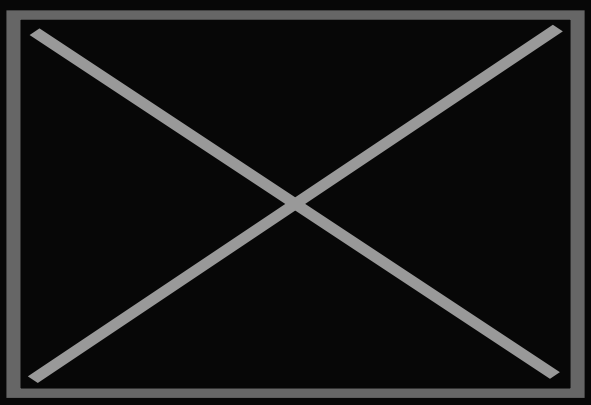


DRINK: THE ORIGINAL CHAMPAGNE COCKTAIL

BARMAN: Alessandro Antonelli dello Sky Stars Bar dell'A.Roma Lifestyle Hotel di Roma

INGREDIENTI:
Una zolletta di zucchero
20 ml di Hine Cognac
Alcune gocce di Angostura Bitter
Champagne Jacquart

PREPARAZIONE:
Posizionare la zolletta sul fondo di un flute ben freddo. Imbevere la zolletta di zucchero con le gocce di bitter ed il cognac. Colmare il bicchiere di champagne.



DRINK: SARTO SBAGLIATO
BARLADY: GIULIA CASTELLUCCI del bar Co.So. Cocktails&Social di Roma

INGREDIENTI:
40 ml Liquore Biancosarti
40 ml Martini Riserva Speciale ambrato
1 spoon di riduzione di aceto di lamponi
Top di prosecco

PREPARAZIONE:
Il drink è nato per la manifestazione “Vinoforum” alla quale Co.So. ha partecipato, si presenta come una rivisitazione del classico Negroni Sbagliato bianco. L'elemento che lo caratterizza è la presenza della riduzione di aceto di lamponi, in quanto per la manifestazione romana si doveva usare un prodotto come il vino o un suo derivato. Il drink in pieno stile Co.So rappresenta la contaminazione tra cucina e bar avendo utilizzato una preparazione come la riduzione di aceto di lamponi nel bar.