Giro d’Italia in 3 cocktail che hanno reso grande l’aperitivo italiano

mi-to-be-5d95a0cc

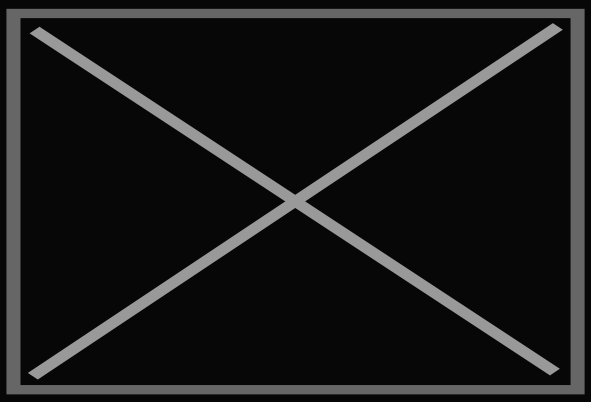
Sabato 11 maggio si dà il via al tour su due ruote più famoso d’Italia che in 21 tappe attraverserà l’intera penisola toccando le principali città italiane con una serie di eventi ed happening che raccoglieranno appassionati e tifosi nel segno della carovana rosa.

Ispirandosi a questo importante evento, il mixologist **Mattia Pastori** ha deciso di ripercorrere idealmente la storia dell’aperitivo made in Italy raccontando le sue origini e le sue diverse declinazioni nelle principali città italiane in tre originali **twist on classic**, che rileggono i drink simbolo della miscelazione made in Italy.

Il **Giro d’Italia 2019** partirà da Bologna, città liquoristica famosa per la sua eccellente disponibilità di amari molto apprezzati nel mondo della mixology e sede della nota azienda Montenegro, dove nel bere miscelato vince la nota bitter.

L’aperitivo italiano d’altronde, nasce proprio con una forte connotazione gustativa che fa incontrare l’amaro e il dolce attraverso l’utilizzo di un grande distillato che da solo reggeva la proposta dei bar: Vermouth per Torino, bitter e selz per Milano. Dall’unione di questi due ingredienti prende forma un’icona cult come il **MiTo**, un drink fortemente evocativo che nasce a metà dell’800 e che simboleggia un legame tra due importanti città italiane. Il suo gusto sempre attuale e molto apprezzato dagli appassionati del buon bere, si presta a interessanti riletture nella mixology moderna come il **MI-TO-BE**, un drink ideato da Mattia Pastori per il ristorante milanese Daniel che abbina il retrogusto dolce-amaro della ricetta liquida ai sapori gourmet della cucina dello chef **Daniel Canzian**, servito con un finger food a base di verza, ingrediente che richiama la tradizione culinaria bergamasca.

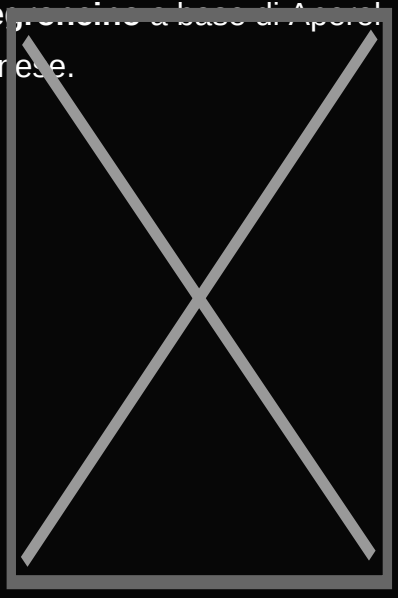
[caption id="attachment_160270" align="alignleft" width="300"]



Negroncino[/caption]

Dal MI-TO hanno poi origine una serie di varianti che sono diventate grandi classici della miscelazione di oggi come l'**Americano**, che prevede l'aggiunta di un maggior quantitativo di ghiaccio e selz tipici del "bere all'americana", e un'icona come il **Negroni**, ricetta dal DNA fiorentino che nasce dalla variazione sul tema voluta dall'omonimo conte che era solito ordinare il drink con un rinforzo di gin. Mattia Pastori per celebrare il centenario del Negroni dà vita a un'originale rivisitazione che si ispira alla città di Modena, decima tappa del Giro d'Italia, con il suo **Negroncino** a base di Aperol, Gin e Nocino Mallo Riserva, simbolo della tradizione liquoristica modenese.

[caption id="attachment_160271" align="alignright" width="200"]



Spritz Mediterraneo[/caption]

Per l'approdo a Verona della tappa finale del Giro d'Italia si tocca un nome imprescindibile se si parla di aperitivo italiano, lo **spritz**, drink pop e sempre attuale che affonda le sue radici agli inizi del '900 quando durante la 1° guerra mondiale gli austriaci erano soliti aggiungere il selz al vino, per correggere il gusto troppo forte di questa bevanda. Mattia Pastori propone per il bagno di folla della 21° e ultima tappa un brindisi con il suo **Spritz Mediteranneo**, una versione realizzata per la drink list del nuovo Emporio Armani Café a base di Italicus Rosolio di Bergamotto che regala un interessante

finish umami a questa raffinata proposta.

RICETTE COCKTAIL BY MATTIA PASTORI

MI-TO-BE
2 cl di amaro Ramazzotti
4 cl di Vermouth Rosso
Gasatore Isi Twist & Sparkle
Abbinato a verza croccante

Negroncino
3 cl Aperol
3 cl Nocino Mallo Riserva
2 cl Gin
Decorazione crosta di amaretti e scorza arancia

Sprtiz Mediterraneo
4 cl di Italicus Rosolio di Bergamotto
10 cl di Prosecco
1 cl shrubs con timo, limone e aceto di mele