Tre cocktail floreali (più uno) per brindare al Festival di Sanremo

cocktail-sanremo-648337dd

Per l’inizio del Festival di Sanremo, il mixologist **Mattia Pastori** svela le ricette di tre **signature drink profumati e floreali** per accompagnare il ritmo delle serate sanremesi, più uno speciale extra per il brindisi della finale.

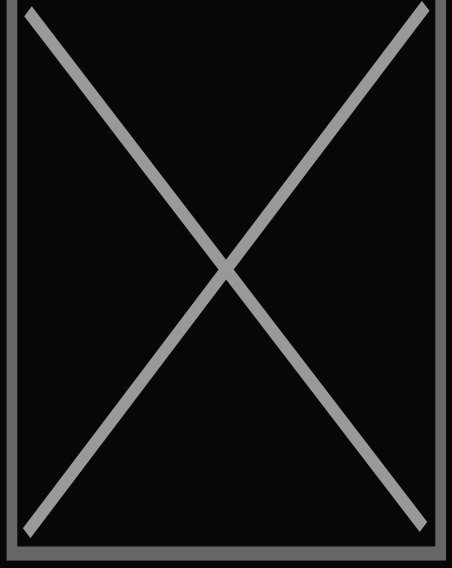
[caption id="attachment_170821" align="alignright" width="300"]



Mattia Pastori[/caption]

Sanremo, che quest’anno spegne 70 candeline, continua a rimanere un appuntamento imperdibile per gli italiani e la scusa migliore per dare il via alla stagione dei divano party con amici e parenti, a base di junk food e qualche brindisi per arrivare fino in fondo alla maratona sanremese.

Se il bartender che c’è in voi stenta ad emergere, no panic, arriva in vostro soccorso questo speciale vademecum per realizzare step by step tre signature drink d’autore e a tema floreale, perfetti per brindare con gli amici davanti alla tv cantando la nuova hit del concorrente del cuore e per assaporare a pieno la vostra Sanremo experience.



Holistic Negroni: un signature da meditazione

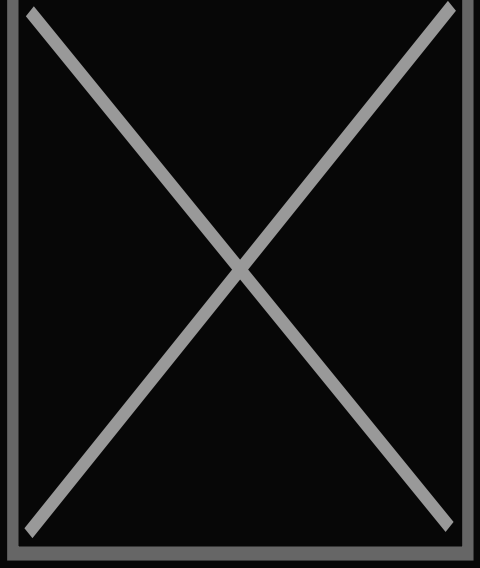
Un signature che celebra l’icona italiana del bere miscelato: il Negroni. In questa rilettura d’autore firmata Mattia Pastori il cocktail viene preparato con gli ingredienti classici infusi per 24h con olio di nocciole piemontesi. Il risultato è un negroni dall’intenso color rosso rubino, servito con un’elegante guarnizione floreale di violetta, simbolo della primavera. Perfetto come drink da meditazione da sorseggiare durante il festival, per non rischiare di lasciarsi andare a giudizi avventati.

Ingredienti

1 litro Martini Riserva
Bitter 1 litro Martini Riserva Rubino
1 litro Gin Star Of Bombay
10 cl olio di nocciola

Preparazione

Lasciare infondere per 24h, filtrare con cono di carta. Miscelare in un mixing glass e servire su cubo di ghiaccio in tumbler basso.



Uno Spritz Mediterraneo dalle note floreali

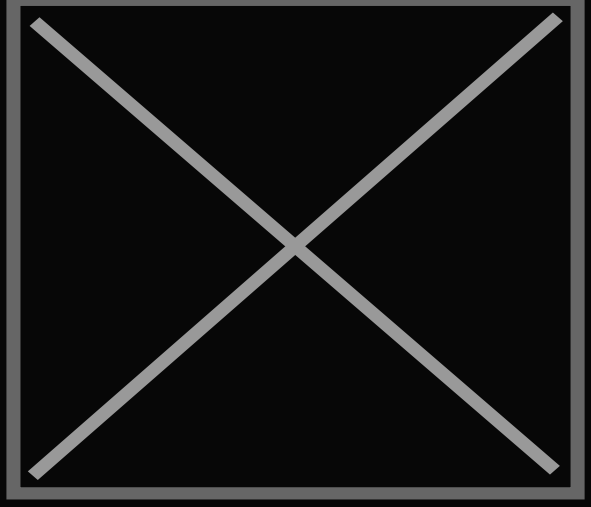
Re indiscusso dell’aperitivo, lo spritz è sicuramente tra i cocktail più pop dell’ultimo ventennio e la sua fama sembra ormai non conoscere confini. Lo Spritz Mediterraneo ideato da Mattia Pastori twista questo grande classico regalandogli i sentori floreali dell’Italicus Rosolio di Bergamotto, uno degli ingredienti è la camomilla romana, e un finish Umami grazie allo shrubs di mele e timo.

Ingredienti

4 cl Italicus Rosolio di Bergamotto
10 cl Prosecco Bisol Belstar
1 cl shrubs con timo limone e aceto di mele (1/1 aceto zucchero 1 cima di timo limone)

Preparazione

Preparare direttamente nel bicchiere, versando prima il prosecco, poi il liquore ed infine lo shrubs, mescolare e servire con rametto di timo.



Elegant et Vert ai fiori di sambuco

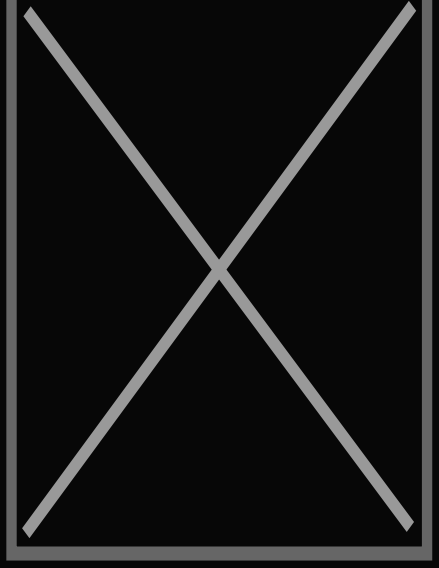
Un aperitivo profumato e elegante a base di vodka e liquore Saint Germain ai fiori di sambuco, perfetto per assaporare con eleganza i nuovi successi canori ed arrivare in fondo alle 3 ore di ogni puntata Sanremese.

Ingredienti

3 cl Grey Goose Poire
3 cl Saint Germain Liquor 3 cl Lillet Blanc
1 cl Sciroppo al Tea Verde

Preparazione

Miscelare gli ingredienti in un mixing glass e servire su cubo di ghiaccio in un tumbler, decorare con mora sul fondo del bicchiere



The Gentlemen: il cocktail che sembra uno champagne

per il brindisi della vittoria

Un cocktail creato per simulare un calice di champagne rosé, ovvero ciò che non può mancare per il brindisi della finale di Sanremo. I profumi e le note tipiche dello champagne vengono ricreate bilanciando la parte acida con la spremuta di pompelmo rosa, quella vinosa con il Chiaretto del Lago di Garda, infine la vodka che regala corpo e carattere al drink.

Ingredienti

3 cl Vino rosato
2 cl Vodka Grey Goose
2 cl Sciroppo di zucchero
4 cl Spremuta di Pompelmo rosa filtrata

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti in un sifone ISI e gassare, è estremamente importante che gli ingredienti siani ben freddi. Servire in un calice da vino.

Tutti i drink sono presenti sulla drink list dell'**Armani Cafè** di Milano firmata da Mattia Pastori.