Tendenze cocktail, i drink del digital bartender Gabriele Stillitani

gabriele-stillitani-987cc567

L’estate è stagione di mixology. Complici il clima caldo e le giornate serene, invoglia alla scelta di una consumazione dalle note fresche e profumate, come quelle del basilico preso in prestito dalla cucina. Una strada del gusto che ben si sposa con un’altra tendenza rappresentata dall’impiego del cocco che asseconda le richieste di chi, dal drink, ricerca anche un po’ di carica energetica. A stupire, quest’estate, anche gli spirits più utilizzati: a trionfare sono il **rum** e i distillati dai sentori sapidi, come **gin e vodka**, al sapore di mare. E se a qualcuno piace “mosso”, i **sodati** dagli aromi più disparati trovano spazio come interessanti accenti tra i twist on classic.

A preparare audaci cocktail estivi, incoraggiando le richieste più estrose di chi li consuma, è **Gabriele Stillitani**, digital influencer con *@mint_drink* e bartender de **La Dispensa** di Lugano che, attraverso il suo approccio social, intercetta i gusti del vasto pubblico che in estate è più che mai assetato e consapevole di ciò che vuole bere. A oggi Stillitani conferma di aver tradotto le esigenze estive dei suoi follower in cocktail che mostrano, alla vista e al gusto, i **cinque nuovi trend dell’estate 2020**.

1. Il ritorno del rum

Il distillato caraibico è alla base di molti cocktail che risultano freschissimi in estate. Un esempio, tra i più richiesti al bancone è il **Daiquiri**. Con la sua predisposizione ad andare d’accordo con i sapori e i frutti esotici, il Rum si assicura il posto d’onore tra i trend estivi della mixology.

2. Distillati al “sapore di mare”

Uno dei trend più innovativi della stagione estiva è rappresentato da preparazioni alcoliche distillate con acqua marina. Sono numerosi i gin e la vodka che, sull’etichetta, svelano questo particolare ingrediente, capace di conferire ai cocktail una nota sapida così benvoluta dai palati contemporanei.

3. Il cocco

Le miscele dell’estate 2020 hanno il cocco come alleato dei distillati e anche come guarnizione. Quasi imprescindibile nelle preparazioni Tiki, il cocco è tra gli ingredienti più in voga della stagione in corso, insieme all’ananas. Non sarà certo un caso se il **Pina Colada** resta tra i cocktail più richiesti nella stagione calda.

4. Aromi mediterranei: il basilico

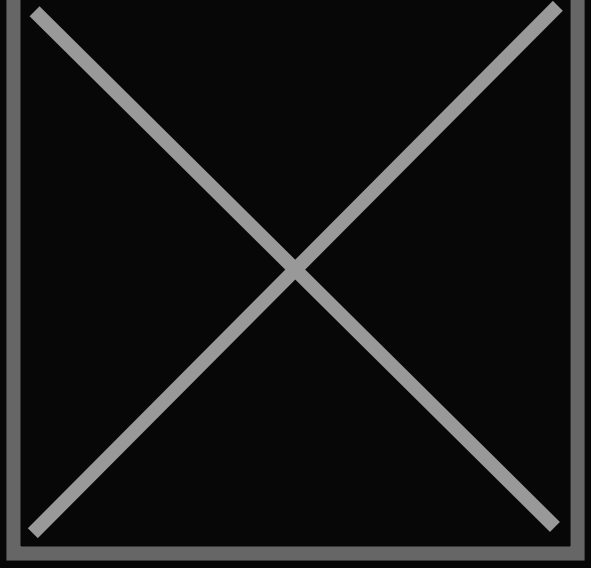
Il basilico rappresenta un trend nel trend perché, ancora una volta, le materie prime utilizzate in cucina trovano volentieri posto nel bicchiere. Questa pianta, con le sue foglie profumate e la punta di sapore che completa ogni preparazione, si impone con il suo aroma mediterraneo ed è protagonista in numerosi drink di tendenza come il **Gin Basil Smash**.

5. I sodati particolari

Le sode e le acque toniche si arricchiscono con abbinamenti inediti e flavor che regalano note intriganti alle miscele alcoliche servite al bancone. L’effervescenza zuccherina è una caratteristica dei drink dell’estate 2020, con tocchi spicy di jalapeño e zenzero, esotici e freschi come yuzu e kumquat, con sentori mediterranei di rosmarino e olive oppure di sale affumicato.

Le ricette cocktail dell’estate 2020

E con queste tendenze di gusto bene in mente, il digital bartender e influencer Gabriele Stillitani ha sviluppato le ricette di tre drink dell’estate 2020.



Pesto Alcolico

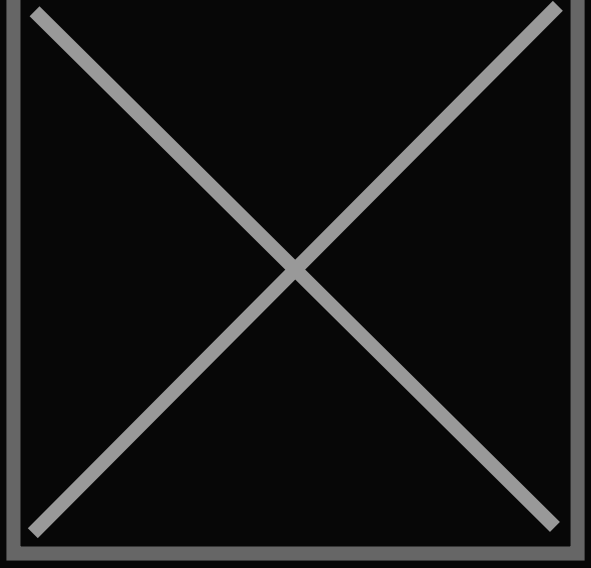
Drink fresco e di tendenza come tutti ingredienti qui utilizzati. Per l’estate 2020 il basilico e il cocco, “rubati” alla cucina, entrano nel bicchiere e conquistano ogni palato. Anche quello più diffidente.

INGREDIENTI

30 ml tequila
15 ml mezcal
30 ml lime
20 ml sciroppo home made di cocco e basilico

PREPARAZIONE (SHAKER)

Prendere uno shaker Cobler a 3 pezzi, iniziando a versare all’interno il succo di lime e lo sciroppo di cocco e basilico. Poi aggiungere il pesto precedentemente realizzato. Dopo aver versato anche la parte alcolica, far amalgamare bene fra di loro gli ingredienti mescolandoli con un barspoon. Shakerare e filtrare in un tumbler basso pieno di ghiaccio, guarnire con cocco disidratato.



Mary al Mare

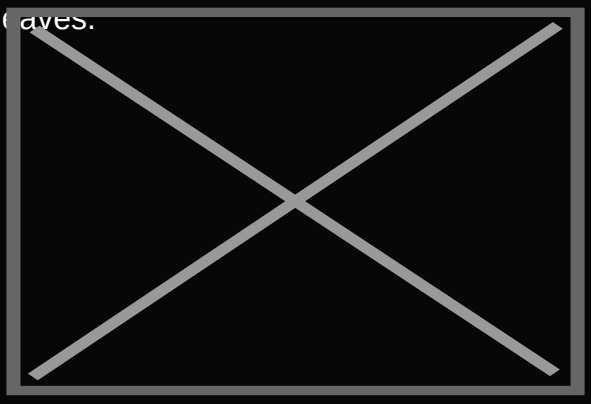
Questo cocktail, twist on classic sul Bloody Mary, sprigiona tutte le note caratteristiche del pomodoro il cui profumo e freschezza sono sottolineati dagli accenti sapidi dalla vodka al Mare che lo rendono un drink versatile e mai fuori moda. Anche nelle sue rivisitazioni più ardite.

INGREDIENTI

90 ml succo pomodoro (sale, pepe, tabasco, e salsa Worcester) condito e chiarificato
30 ml vodka al Mare
20 ml succo di limone

PREPARAZIONE (STIR & STRAIN)

Prendere un mixing glass e dopo averlo freddato con del ghiaccio, versare all'interno il succo di pomodoro condito chiarificato, la vodka e il succo di limone. Adesso mescolare con un barspoon e versare all’interno di un tumbler basso, direttamente su un cubo di ghiaccio. Decorare con una oyster leaves.



Rosita

Ispirato al cocktail Mary Pickford, la nota star del cinema muto, questo drink è una variante dell’intramontabile che profuma di storia e segue l’onda del gusto estivo 2020 dettata dal rum. Perché Rosita? Un omaggio all’attrice e a una delle sue più celebri pellicole.

INGREDIENTI

45 ml rum scuro
10 ml maraschino
5 ml granatina
Foam di ananas

PREPARAZIONE (SHAKE & STRAIN)

Prendere uno shaker e versare all’interno gli ingredienti, amalgamare al meglio con un barspoon. Riempire lo shaker di ghiaccio e shakerare. Filtrare il contenuto con una tecnica double strain in una coppa bella ghiacciata. Prendere il sifone della panna dove all’interno è presente la foam di ananas. Ora riempire la coppa pian piano cominciando dai bordi fino al riempimento completo. La decorazione del bicchiere è semplice: un bocciolo di rosa disidratato.