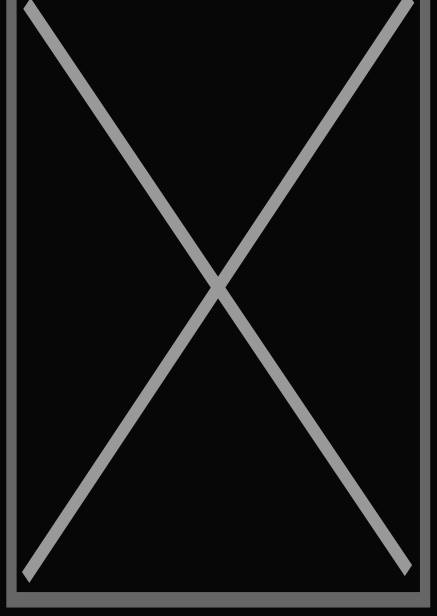
Tre drink di Natale di Gabriele Stillitani

gingerbread-toddy-gabriele-stillitani-e4649a2d

Quello di quest’anno sarà il Natale della riscoperta: lo sa bene il digital bartender Gabriele Stillitani che, con le sue tre proposte di drink natalizi, intende ispirare i bartender amatoriali tra le mura di casa, invitandoli a preparare per tutta la famiglia miscele coerenti con l’atmosfera e lo spirito del Natale. Gabriele Stillitani propone così dei cocktail di Natale in cui fanno da pilastri due importanti distillati: il rum e il whisky. I loro sentori torbati e avvolgenti rinforzano la sensazione di calore dalla quale noi tutti siamo travolti in questo periodo di festa, senza tralasciare il bourbon americano, di cui il digital bartender è un esperto conoscitore e appassionato.

I tre drink proposti da Stillitani per il giorno di Natale scandiscono i ritmi lenti e piacevoli del 25 dicembre, quelli che vanno dall’aperitivo, al pranzo o al famigerato cenone, fino all’after dinner –prerogativa di un buon momento e di un buon cocktail da meditazione. Per un aperitivo sfizioso a base di finger food quali tartine e crostini, Gabriele Stillitani raccomanda un Hot Toddy da sorseggiare ben caldo. La particolarità del “Gingerbread Toddy” pensato ad hoc dal bartender de La Dispensa di Lugano è l’impiego del tè oolong, una varietà orientale che riprende il gusto dolciastro del latte e del caramello. Ma il distillato scozzese è indispensabile anche per accompagnare un aperitivo con pesce fresco e frutti di mare pregiati come le ostriche. Per rendere omaggio al re della tavola, il panettone (o il pandoro), prodotto must del Natale, il bartender propone un drink tutto giocato sul rum di melassa, più dolce e gentile rispetto al rum agricolo, e che richiama i canditi del panettone. Si chiama Hot Ti-Punch, anch’esso da servire caldo, da sorseggiare a fine pranzo o a fine cena e da alternare ad un assaggio del dolce icona del Natale. Sigilla il 25 dicembre un Boulevardier natalizio: un cocktail complesso ma al contempo piacevole, passepartout per il relax di fine serata, una miscela da meditazione e pertanto da gustare con calma, accompagnata da un’ottima tavoletta di cioccolato fondente. Eccellenze italiane come il vermouth rosso o un bitter si accostano al bourbon strutturando sentori decisi e amaricanti. Di seguito le tre ricette dei drink pensati per il Natale dal digital bartender Gabriele Stillitani. Gingerbread Toddy per l’aperitivo, Hot Ti-Punch in accompagnamento al dessert e Christmas Boulevardier da meditazione: i tre drink sono facili da preparare a casa poiché non richiedono l’utilizzo di strumenti tipici del bartending come lo shaker.



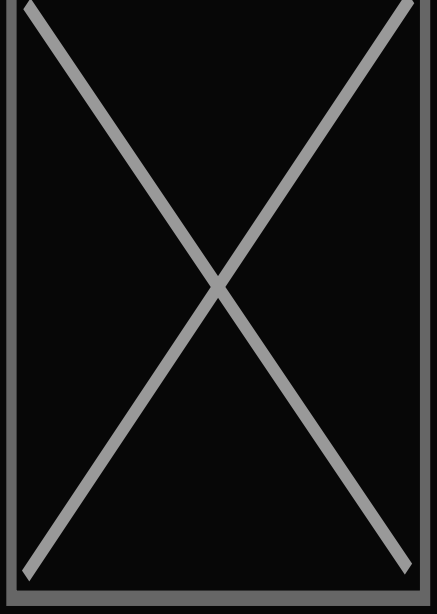
1. Gingerbread Toddy

Ingredienti

30 ml di Blended Scotch Whisky
20 ml di Sciroppo al pan di zenzero
10 ml di Frangelico
Tè oolong

Procedimento

Il Gingerbread Toddy è un hot toddy, ovvero un drink caldo, perfetto dunque per riscaldare ulteriormente il clima natalizio. La miscela prevede l’utilizzo di una particolare tipologia di tè orientale, l’oolong che ha un dolce retrogusto di latte e caramello. È il primo ingrediente di cui sarà necessario occuparsi per preparare la miscela: versarlo in una tazza e scaldarlo. Intanto, in un bicchiere adatto a contenere bevande calde, aggiungere il distillato scozzese, il liquore piemontese e per ultimo lo sciroppo al pan di zenzero. Miscelare il tutto con l’aiuto di un bar spoon o di un semplice cucchiaio e infine colmare con il tè oolong ben caldo. Guarnire il Gingerbread Toddy natalizio con una stella di anice proprio in cima alla miscela.



2. Hot Ti-Punch

Ingredienti
30 ml di Rum di melassa
20 ml di Succo di Lime
10 ml di Falernum
2 cucchiai di zucchero di canna

Procedimento
Il drink Hot Ti-Punch si prepara direttamente nella tazza all'interno del quale è servito. Va bene anche un bicchiere, purché sia adatto a contenere bevande calde. Versare tutti gli ingredienti al suo interno, insieme allo zucchero di canna, cercando quanto possibile di scioglierlo aiutandosi con un cucchiaio. La dolcezza dello zucchero di canna, rinforzerà il sapore già dolce del rum di melassa. A questo punto, versare man mano l'acqua calda: diluire l'Hot Ti-Punch a piacimento. Infine, guarnire il drink con chiodi di garofano e zest di limone.

3. Christmas Boulevardier

Ingredienti
30 ml di Vermouth rosso
20 ml di Campari
15 ml di Bourbon
10 ml di Calvados
10 ml di Nocino

Procedimento

È carico, il Christmas Boulevardier del digital bartender Gabriele Stillitani. La miscela fa posto a liquori più densi e distillati fortemente legnosi come il bourbon, di cui Stillitani è un gran conoscitore. Ecco perché, se sceglierete di preparare questo drink durante le feste di Natale, non potrete che andare sul sicuro. Il distillato va piuttosto d'accordo con il retrogusto più amaricante di Campari e Vermouth rosso. Il sorso forte della miscela è spezzato dalla fluidità del Nocino. All'interno di un tumbler precedentemente colmato con cubetti di ghiaccio, versare tutti gli ingredienti e procedere con lo stir (mescolare la miscela) con un bar spoon o con l'aiuto di un cucchiaio, fino a quando il drink non sarà ben diluito. Guarnire il vostro Boulevardier natalizio con qualche gheriglio di noce e con una fetta di arancia essiccata.