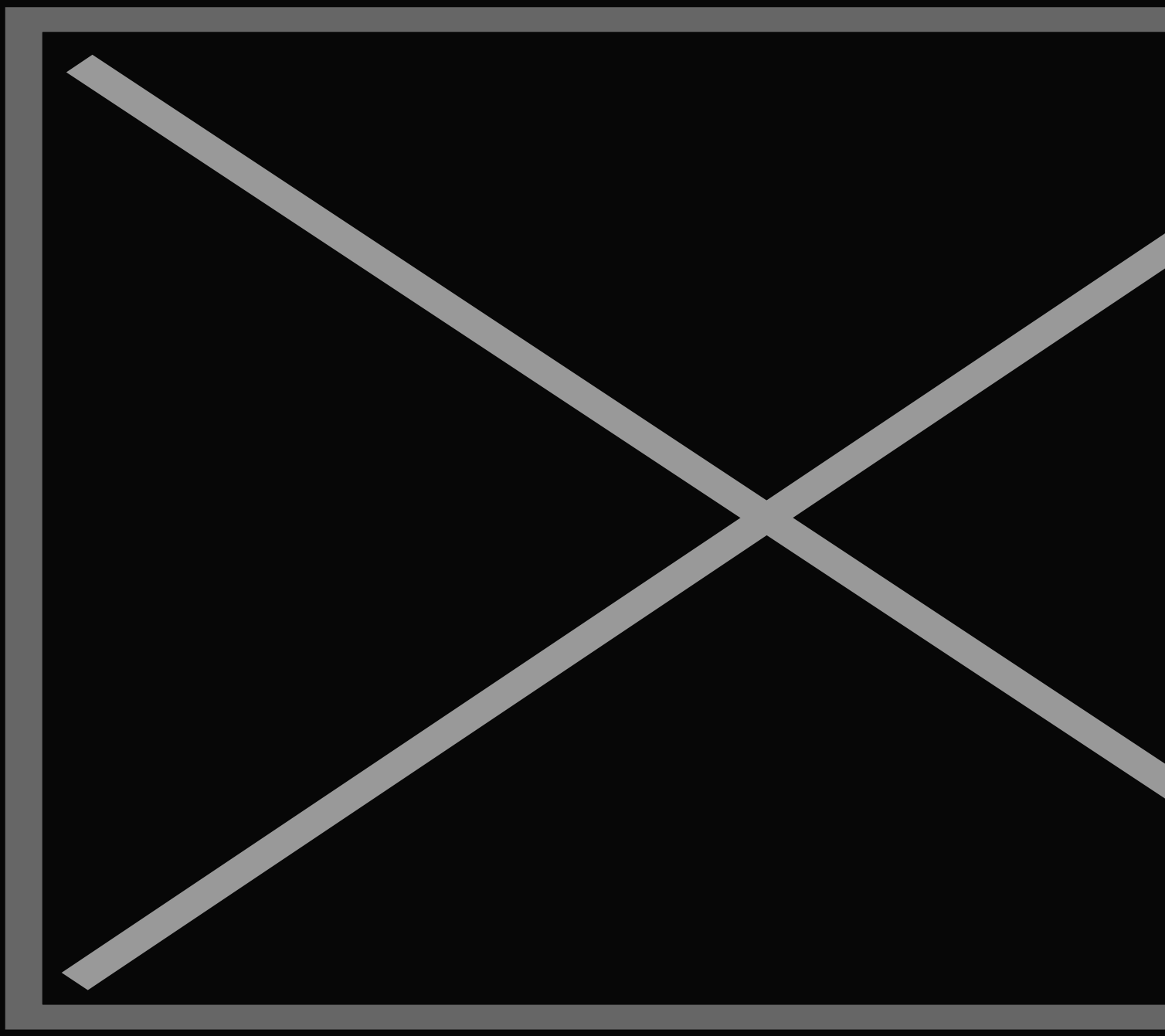
I consigli di Francesco Cione per realizzare ottimi cocktail

foto-francesco-cione-8adbf687

Siamo in un mondo suggestivo e leggendario, tra navi fantasma e fumetti: Octavius - House of spirits and fancy drinks - replicando la suggestione di un’elegante imbarcazione d’epoca, propone drinks della tradizione e alchimie uniche. Octavius rappresenta un luogo capace di rendere ogni momento trascorso al suo interno come una vera e propria esperienza unica e originale, the place to be per il bere bene, tappa imprescindibile dei luoghi della città che vale la pena visitare.

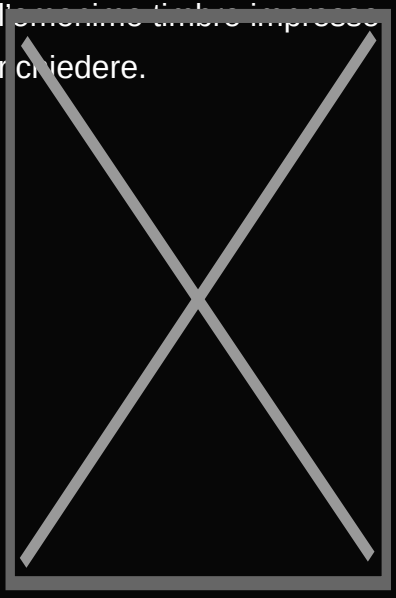
Da tutto il mondo tante bottiglie, oltre 1100 referenze tra distillati e liquori da sorseggiare accompagnando le delizie del menu bar per ricordare storie di uomini e di luoghi, magari attorno al tavolo da biliardo per un momento di relax nella sala privata. Luci soffuse, legno, rame e divani in pelle: anche i dettagli contribuiscono a caratterizzare e rendere unico Octavius. L'ampio bancone, che ricorda la cabina di un’elegante imbarcazione d’epoca, crea un’atmosfera morbida e ovattata.



“Un cocktail è un momento. Un’esperienza che si offre al proprio ospite. La tecnica crea l’equilibrio, le sensazioni, l’unicità` del ricordo” questo è il pensiero di Francesco Cione, miglior bartender d’Italia 2015 alla Diageo Reserve World Class, alla regia dell'Octavius Bar dopo una carriera nei migliori ristoranti e hotel high profile di Italia e Svizzera.
Racconta le storie racchiuse nei cocktail e nelle bottiglie che li compongono. Storie raccolte durante una vita trascorsa tra shaker e mixing glass. Per Francesco passione ed entusiasmo trasformano anche il cocktail più semplice in un'esperienza straordinaria. Forse è questo il segreto del successo che ha permesso a Octavius di entrare nella Top 10 Europea dei migliori bar di ristorante secondo

"Tales of The Cocktail", la fondazione americana sulla cultura del bere miscelato.

Ed è proprio Francesco, fresco relatore di Identità Golose On The Road 2020 - il congresso internazionale di cucina e pasticceria d'autore che quest'anno è diventato On The Road e digitale -, a suggerire alcuni semplici ma fondamentali consigli per preparare ottimi cocktail in attesa di poter tornare ad assaporare un "Raffinato" servito in una coppa ampia e con un unico blocco di ghiaccio con l'immancabile timbro impresso o un immancabile "Martini" in una delle infinite varietà che qui è possibile richiedere.



Partiamo dalla scelta del bicchiere, fondamentale per la riuscita di un drink. Largo, con una base pesante e un bordo piatto, se deve contenere cocktail corposi, coppa con stelo sottile che mantiene a lungo la temperatura per cocktail shakerati con ghiaccio, stretto e lungo con il fondo spesso, adatto per numerosi cubetti di ghiaccio, infine la scelta ricadrà su un calice per preparazioni a base di vino perché facilita una dispersione lenta delle note olfattive. Passiamo ora agli utensili necessari: in primis non potrà mancare lo shaker, recipiente simile ad una bottiglia, apribile nella parte superiore grazie a un tappo a forma di bicchiere che serve per mixare gli ingredienti. Va agitato energicamente tenendolo orizzontalmente con entrambe le mani. Non va usato per cocktail che devono essere "limpidi" in quanto si renderebbe la preparazione torbida. Altrettanto immancabile il bar spoon o stir, un cucchiaino lungo che si usa per mescolare i cocktail che non vanno shakerati. Presenta una specie di spirale intorno alla lunghezza per facilitare la mescolatura. Oltre al pestello, per la preparazione di cocktail pestati (come mojito, caipirinha, caipiroska), servirà un blender, un frullatore ad alta velocità; infine, indispensabile il misurino, un bicchierino graduato - contiene 50 cc di liquido - per regolare le "parti" di ingredienti, l'unità di misura usata per la preparazione dei cocktail. Una parte equivale a 4 cl di liquido.

A questo punto tutti saranno pronti per cimentarsi con preparazioni magari non all’altezza dei migliori bartender ma sicuramente frutto di impegno e divertimento.