Tre drink per lo scudetto dell'Inter: il calcio è un business per i bar

cocktail-inter-f769bce5

E' lo sport più seguito dagli italiani, quasi una religione per i tifosi più sfegatati: il **calcio**, da molti anni, è molto più di una disciplina agonistica, è un business in grado di generare ricavi elevatissimi per società sportive, sponso e media. Ma, a ben vedere, può rappresentare un'**opportunità anche per i pubblici esercizi**, soprattutto in alcune particolari occasioni. Come il 19mo scudetto da poco conquistato (matematicamente) dall'**Inter**: lo dimostrano le creazioni che tre noti bartender, su richiesta di *Mixer*, hanno dedicato al titolo che ai nerazzurri mancava da 11 anni.

Con un po' di fantasia e di passione (per la mixology... e magari anche per il football) è possibile dare vita a creazioni originali che strizzino l'occhio al vasto pubblico dei tifosi, caratterizzando e distinguendo l'offerta del proprio locale. Ovviamente, se l'ispirazione è data dai successi delle squadre di club, le possibilità si restringono essenzialmente all'ambito cittadino o, tutt'al più, regionale: difficile che un cocktail "interista" possa essere proposto a Roma, a Bologna o a Napoli. Tuttavia, a giugno **la Nazionale italiana sarà impegnata nel Campionato europeo**: e se i ragazzi di Roberto Mancini dovessero cogliere i successi che tutti gli italiani si augurano, l'azzurro e il tricolore offrirebbero un'infinità di spunti ai locali di tutto il Paese, da Vipiteno a Sciacca.

[ngg_images source="galleries" container_ids="386" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]

I COCKTAIL PER LO SCUDETTO DELL'INTER: LE RICETTE (GUARDA LE IMMAGINI NELLA GALLERY)

Caracciolo 19 di Luca Comini del Nottingham Forest, Milano

Il cocktail è dedicato ad Antonio Caracciolo che, scomparso a 100 anni, è stato il giocatore del Inter più longevo (oltre a essere ospite affezionato del Nottingham); il 19 è un omaggio allo scudetto.

La ricetta

Preparare direttamente in 2 grosse provette da laboratorio (sono facilmente acquistabili all'Ikea):
blu, con vodka gelata a meno 18 gradi, spirulina 0,1 grammi, essenza di viola vaporizzata (mescolare bene);
nero, con gin gelato a meno 18 gradi, nero Fabbri (quanto basta alla colorazione voluta) essenza di bergamotto vaporizzata.

Servire in un contenitore con ghiaccio tritato oppure con sabbia nera per mantenere in piedi le provette.

Bang Bang Bang di Edoardo Sandri dell'Atrium Bar del Four Seasons Hotel, Firenze

Ingredienti

4 cl Mezcal Joven
2 cl Infusione Verbena e Limone
3 cl Mirto Silvio Carta
1 cl Fernet Branca
Metodo Classico Brut Fill

Preparazione

Shake and Strain

Bicchiere

Moroccan Mug

Dominus di Francesco Delfino dell'Henson’s Bar and Social, Londra

L'idea del drink nasce da una tipica bevanda messicana, consumata prevalentemente dagli agricoltori: consiste nel bere latte di vacca appena munto con caffè, cioccolato, cannella e tequila. Un bel modo di svegliarsi... un pò come la "sveglia" che Conte ha dato all'Inter in questa stagione. Miscelare tequila (un distillato di carattere) insieme con cioccolato e caffè è come aver trovato la quadratura del cerchio,

quella quadratura che il mister è riuscito a dare alla squadra per condurla allo scudetto.

Ingredienti

50 ml Ocho Tequila Blanco
20 ml Lime Juice
10 ml Cynnamon Syrup
5 ml Creme de Cacao Tempus Fugit
Chiarificazione tramite Tecnica Milk Wash con Almond MIlk Alpro
Top up con Home Made Cold Brew Coffee Soda

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti (Tequila. Lime, Sciroppo di Cannella, Creme de Cacao) e versarli all'interno di un recipiente contenente il latte di Mandorla (in proporzione 2:1, due parti di cocktail in una parte di latte). Lasciare riposare per qualche ora, inizieranno a formarsi le "caglie"; filtrare tramite Coffee Filter.

Versare all'interno di un bicchiere Highball colmo di chunk di ghiaccio; aggiungere soda al Cold Brew Coffee (1 parte di caffe infusa in 10 parti di acqua, infusione a freddo per 24 ore, filtrare e mettere all'interno di un sifone da soda).