Mattia Pastori svela i suoi cocktail signature per un gennaio alcool free e vegan friendly

20230109110346mattiapastorihead-f8dfd212

Gennaio è il mese dei **nuovi inizi e dei buoni propositi**, il punto di partenza perfetto per abbracciare uno stile di vita più salutare. Nonsolococktails, società di consulenza, eventi e formazione nell'ospitalità fondata da Mattia Pastori, svela come smaltire gli eccessi delle festività natalizie in questi 31 giorni nei quali si sovrappongono due appuntamenti importanti: il primo ispirato al detox e meglio conosciuto come **Dry January**, e il secondo pensato per un'alimentazione totalmente green, che è il **Veganuary**.

Sposare un lifestyle più healthy non significa però rinunciare a uno degli appuntamenti più amati della giornata, quello dell'aperitivo, che in Italia è un vero e proprio rito fatto di brindisi e chiacchiere con gli amici: basta qualche piccolo accorgimento, seguendo i consigli e le ricette del Mixologist Expert **Mattia Pastori**.

Si chiama "Oppure&Tonic" il cocktail con cui brindare al Dry January

?Per dare un giro di vite alle abitudini poco salutari legate al consumo di alcolici e aderire volontariamente alla sfida del Dry January, ci vengono incontro le numerose bevande no alcool, che replicano gusti e profumi degli spirits grazie a una sapiente miscela di botaniche, e la **crescente attenzione dei bartender verso i mocktail,** che da qualche anno stanno acquisendo una loro dignità sulle drink list dei cocktail bar per abbandonare l'immaginario passato fatto di ricette troppo dolci, colorate e fané.

Tra le novità 2023 del settore c'è **Oppure**, il nuovo brand di Spirits Analcolici realizzato in collaborazione con Nonsolococktails, che ha curato il prodotto dalla ricettazione fino alla drink strategy. Si tratta di una **nuova bevanda che reinventa il gin in versione alcool fre**e, grazie a un sublime gioco di equilibri, con l'obiettivo di creare un liquido buono in bevuta liscia e di altissimo livello

miscelato con altri ingredienti.

La ricetta proposta da Nonsolococktails per brindare con stile al Dry January usando questo prodotto novità è l'Oppure&Tonic, un twist sul gin tonic decorato con rosmarino, già presente tra le botaniche del distillato, e lime, per esaltare le note citriche del drink, conferite da bergamotto e finger lime. L'ultimo dettaglio è il sale, che funge da esaltatore di sapori del cocktail, per dar vita ad un'esperienza ideale sia per l'aperitivo che durante i pasti.

Ricetta Oppure&Tonic

?1 parte di Oppure
?2 parti di Tonica Rovere Sanpellegrino
?1 fetta di lime
?1 rametto di rosmarino
?pinch di sale

Un Veganuary di classe con Savoia Agitato

?Nato nel 2014, il Veganuary (Vegan-January) rappresenta una sfida globale che invita a mangiare vegano per tutto il mese di gennaio. Un modo per avvicinarsi a un'alimentazione più sana e sostenibile e al contempo dare una **sferzata di benessere al nostro organismo** dopo i numerosi party natalizi. Ma durante questo mese non conta solo cosa si mangia, ma anche quello che si beve: bisogna infatti porre attenzione ai cocktail che si ordinano dato che alcuni prodotti usati per miscelare i cocktail contengono ingredienti di origine animale.

Fortunatamente, grazie alla crescente richiesta del mercato, esistono diverse alternative sul tema come Savoia Americano, il vino aperitivo vegano e 100% naturale che si ispira alla ricetta autentica del Bitter di Milano. Savoia Americano ha inoltre attivato con la consulenza di Nonsolococktails un'iniziativa a sostegno di Marevivo, associazione di salvaguardia del mare, attraverso una serie di cene organizzate con la Chef Marzia Riva, specializzata in Alta Cucina Vegetale e co-founder insieme a Ferdinando Antonino Giannone del progetto **Arna Food Lab**, il cui ricavato sarà devoluto in parte per la tutela degli ecosistemi marini. La prima delle tre cene in calendario è prevista giovedì 19 gennaio e si svolgerà presso La Taverna degli Arna a Milano (le altre date saranno il 9 febbraio e il 2 marzo).

Per chi invece preferisce gustare un cocktail a casa ecco la ricetta del Savoia Agitato, un twist sullo shakerato firmato Nonsolococktails.

Ricetta Savoia Agitato

?6 cl Savoia Americano
2 cl Barbabietola Rossa
?1 Bar Spoon di Marmellata Arance
?Scorza Arancia

Arna Food Lab, cene a supporto di Marevivo

19 gennaio 2023
9 febbraio 2023
2 marzo 2023