Sanremology, la drink list che celebra dieci canzoni vincitrici del Festival

20230207110028bartendercocktail-f1e972c0

In occasione del Festival di Sanremo che inizia oggi, un panel di esperti bartender ha creato **“Sanremology”**, i **10 cocktail ispirati alle canzoni che hanno trionfato alla kermesse ligure.** Dallo **Spicy Thrill** firmato da Bruno Vanzan che celebra “Brividi” di Mahmood & Blanco con la Tequila Don Ramón infusa nel peperoncino, all’Old Fashioned dedicato a **“Non ho l’età”**, fino al **Blue Lagoon** ispirato a “Nel blu dipinto di blu” di Domenico Modugno al **Moment Of Silence** per rievocare la hit mondiale “Zitti e Buoni” dei Maneskin: ecco tutti gli abbinamenti per celebrare al meglio la musica italiana gustando un cocktail di qualità.

“Il Festival di Sanremo è stato ed è tuttora uno degli eventi più importanti per la socialità in Italia. Ogni anno, infatti, questo evento riunisce milioni di persone, famiglie e gruppi d’ascolto per seguire le esibizioni dei cantanti e divertirsi e per celebrare la cultura e la tradizione musicale italiana – afferma **Riccardo Campagna**, Spirit Advocate di Mavolo Beverages, azienda che importa e distribuisce distillati, spirits e champagne. *Cosa c’è di meglio di farlo abbinandoci un cocktail e creando così un'esperienza ancora più coinvolgente e conviviale: la musica, infatti, ha il potere di influire sulle emozioni e sulla percezione del gusto, rendendo l'esperienza di sorseggiare un drink ancora più intensa e piacevole”.*

Proprio in occasione del festival di Sanremo che, il volto tv e campione del mondo di bartending **Bruno Vanzan**, per celebrare l’ultima hit trionfatrice del Festival “Brividi” di Mahmood & Blanco, ha “portato sul palco” dell’Ariston, all’interno del format #CitofonarePassoni con il famoso speaker radiofonico Diego Passoni il suo Spicy Thrill: una rivisitazione piccante del Tommy’s Margarita, con tequila Don Ramón infusa nel peperoncino, succo di lime e sciroppo d’agave, una combinazione perfetta per creare quella sensazione di piacere che parte dal palato e corre lungo la schiena, proprio come è successo a molti ascoltando la traccia vincitrice nel 2022.

Cocktail innovativi ma anche grandi classici: dal mitologico Angelo Azzurro che è stato scelto per celebrare Francesco Renga che trionfò al Festival del 2005 con la sua “Angelo”. Tornando ancora più indietro nel tempo, l’Old Fashioned viene dedicato all’immortale “Non ho l’età” di Gigliola Cinquetti (1964), mentre il Blue Lagoon non può che essere associato all’iconica “Blu dipinto di blu” di Domenico Modugno del 1958.
Ma cosa c’è di meglio di un **Red Sunset** per brindare ai tramonti rosso fuoco di Nord-Est? Questo cocktail analcolico è stato scelto in abbinamento alla canzone “Luce” di Elisa che sbancò la Riviera dei Fiori nel 2001. Riferimenti alle canzoni ma non solo: il **Monkey Gland** dedicato a “Occidentali’s Karma” di Francesco Gabbani è una chiara citazione della “scimmia nuda” che il cantautore ha portato sul palco dell’Ariston nel 2017.
L’aroma dolce e il profumo delicato del **Rose Cocktail** non potevano non essere associati alla canzone di Simone Cristicchi “Ti regalerò una rosa” (2007), mentre a coloro che vogliono stare solo per un momento “Zitti e buoni” viene consigliato il drink **A Moment of Silence**, dove il whisky presente nella composizione potrà regalare un breve istante di degustazione in pace con il mondo prima di riprendere a scatenarsi proprio come i Maneskin nel 2021 sul palco dell’Ariston. Chiudono la drinklist della “Sanremology” il **Moneymaker**, che con il verde alla base della sua miscelazione rievoca la celebre “Soldi” di Mahmood del 2019, e **Hellfire**, cocktail in grado di far tornare alla mente “Non è l’inferno”, grazie alla quale Emma trionfo nel 2012.

Le 10 ricette per preparare i cocktail protagonisti del trend “Sanremology” e godersi al meglio il Festival:

SPICY THRILL: “Brividi” – Mahmood & Blanco

Ingredienti:
5 cl Tequila Don Ramón Punta Diamante Reposado infusa al peperoncino;

5 cl succo di lime;

1 cl sciroppo d’agave.

BLUE LAGOON: “Nel blu dipinto di blu” – Domenico Modugno
Ingredienti:

4 cl Vodka Tom of Finland;

2 cl Blue Curaçao;

2 cl Succo di Limone;

1 cl Sciroppo di Zucchero.

ANGELO AZZURRO: “Angelo” – Francesco Renga
Ingredienti:

4 cl Gin Pink47;

2 cl Triple Sec;

1 cl Blue Curaçao;

1 cl Succo di Limone.

A MOMENT OF SILENCE: "Zitti e Buoni" – Maneskin
Ingredienti:

4,5 cl Rye Whiskey;

3 cl Liquore all’albicocca;

1,5 cl Amaro alle erbe;

1,5 cl Angostura;

0,7 cl Brandy;

0,5 cl Red Bitter.

MONEY MAKER: “Soldi” – Mahmood
Ingredienti:
2 cl Liquore al melone verde;

1 cl Vodka alla pera;

2 cl Succo di Limone.

OLD FASHIONED: “Non ho l’età” – Gigliola Cinquetti

Ingredienti:

4,5 cl Wilcox Bourbon;

2 gocce di Angostura;

1 zolletta di zucchero;

1 spruzzata di Soda.

MONKEY GLAND: “Occidentali’s Karma” – Francesco Gabbani
Ingredienti:

5 cl Mayfair Gin;

3 cl Succo d’arancia;

2 gocce di granatina;

2 gocce d’assenzio.

ROSE COCKTAIL: "Ti regalerò una rosa" – Simone Cristicchi

Ingredienti:

6 cl Not Another Vermouth;

1,5 cl Kirsch;

2 gocce di sciroppo alla fragola.

HELLFIRE: "Non è l'inferno" – Emma
Ingredienti:
3 cl Rum Hell or High Water Spiced;

3 cl Birra allo zenzero;

2 gocce di salsa di tabasco.

RED SUNSET: "Luce (Tramonti a Nord-Est)" – Elisa

Ingredienti:

6 cl Succo d’ananas;

6 cl Succo d’arancia;

6 cl Succo di pesca.

Menta.