Classici e twist a confronto, oggi parte il nuovo ciclo tematico del Flores Cócteles

20230228092458headflores-6d4b51f8

Tre cocktail classici e tre rispettive rivisitazioni green per un confronto orizzontale tra miscelazione del passato e del presente: questo il tema del **nuovo ciclo di One Night del Flores Cócteles** di via Melloni 9.

IL FORMAT: CLASSICI E TWIST A CONFRONTO

"Per poter apprezzare davvero un drink rivisitato occorre conoscere il cocktail cui si ispira. Così nasce questo nuovo ciclo di One Night che coinvolgerà ospiti e aziende diverse fino alla fine dell'anno", puntualizza **Diego Atlantico**, bar manager del Flores. A supporto degli eventi incentrati sulle verticali tra tre drink classici e altrettante versioni in stile contemporaneo ci sarà un menù speciale con la storia dei cocktail originali e la genesi delle interpretazioni delle guest.

Si debutta oggi, martedì 28 febbraio, con **César Araujo**, bar manager del Bob Milano che firma una **special temporary drink list di sei cocktail,** tutti con rum Flor de Caña 12 anni.

Il calendario è ancora in fase di definizione ma è possibile anticipare che il **5 giugno** ci saranno **Solomiya Grytsyshyn** brand ambassador Italia di Hendrick's Gin e **Luca Ardito**, bar manager del Vertigo dell'hotel UNA Milano Verticale, bar del ristorante gestito da Enrico Bartolini, lo chef più stellato d'Italia, per una serata a quattro mani tra classici e twist a base gin.

LA SERATA CON CÉSAR ARAUJO

In carta, ecco quindi le versioni originali di Presidente, Daiquiri e Old Fashioned e le interpretazioni di Araujo con **preparazioni create apposta per l'occasione** al Percento Lab, nuovo laboratorio polifunzionale dedicato alla sperimentazione nel mondo del bere.

"Sono sempre stato sensibile al tema della sostenibilità ambientale e all'importanza di impegnarsi in prima persona per ridurre rifiuti e inquinamento", racconta César. E coerente con il suo approccio alla

vita è il suo stile di miscelazione. *“Per me, è un dovere morale studiare soluzioni virtuose per evitare sprechi e utilizzare il prodotto nella sua interezza. I miei sono* ***cocktail sempre sostenibili realizzati con scarti alimentari variegati:*** *dalle bucce di banana a quelle di ananas e agrumi”.*

CLASSICI E TWIST A CONFRONTO, DRINK LIST 01 DI CÉSAR ARAUJO

EL PRESIDENTE
Vintage cocktail con rum e vermouth ideato dal barman Eddie Woelke (papà anche del Mary Pickford) a inizio ‘900 al Jockey Club dell’Avana, è arrivato negli Usa solo dopo la fine del Proibizionismo. E ne esistono innumerevoli versioni.

CAVENDISH
Twist con Ron Flor de Caña 12 anni, vermouth alla banana fermentata

DAIQUIRI
Il drink simbolo di Cuba. Un Sour a base di rum, lime e zucchero evergreen e amatissimo da Ernst Hemingway che lo beveva alla Floridita dell’Havana.

PRIMERA FLOR
Twist con Ron Flor de Caña 12 anni, lime cordial, residuo di melograno
Flores Cócteles
via Macedonio Melloni 9, Milano
infoline 02 25062491