A maggio tre date con altrettanti signature drink di Mattia Pastori

20230418120948pastor-98ab7707

Mattia Pastori, Mixology Expert e founder di Nonsolococktails, **segnala tre date** per brindare ad alcuni appuntamenti **del mese di maggio con i suoi originali twist on classics.**

La prima coincide con lo **Star Wars Day**, la giornata dedicata agli appassionati della saga Guerre Stellari, che si festeggia il 4 maggio. Questa serie è ormai diventata un cult che va oltre l'amore per la fantascienza, grazie alla costruzione di personaggi dall'animo complesso, che offrono interessanti spunti filosofici di riflessione.
La seconda è un appuntamento imperdibile per gli amanti della mixology: il **World Cocktail Day** che si celebra il 13 maggio per ricordare il giorno in cui venne pubblicata la prima definizione di cocktail. L'occasione perfetta per sperimentare dietro al bancone nuovi signature seguendo i trend beverage dell'anno e stupire i clienti.
Il terzo giorno è l'**Aperitivo Day** istituito per la prima volta nel 2022 per celebrare il più antico rituale italiano conosciuto in tutto il mondo, per il suo spirito conviviale e la capacità di unire mondo food e beverage.

Per ognuna delle ricorrenze **ecco le tre ricette a tema** firmate dal Mixology Expert **Mattia Pastori**, giocando su grandi classici della mixology, e tutti i consigli utili per fare a casa un brindisi d'autore.

4 maggio
?Cosa avrebbe bevuto Dart Fener? Uno Star Wars Negroni

?L'origine legata alla nascita della grande festa dedicata a Guerre Stellari non è certa, ma è noto che si celebra in tutto il mondo il 4 maggio (May the "fourth", in inglese) per assonanza con la leggendaria frase "May the Force be with you" (che la forza sia con te). La ricetta ideata da Mattia Pastori per omaggiare questa saga cult è un originale Negroni dalle sfumature inedite, ottenute grazie alla

miscelazione degli ingredienti con il carbone vegetale.

“In onore di questo anniversario, che appassiona cultori in tutto mondo, ho pensato di realizzare un cocktail ispirato ad uno dei personaggi più iconici e controversi: il cavaliere nero Dart Fener. La mia è una variante del Negroni dalle tinte dark proprio come la sua armatura, ma dal retrogusto morbido come il suo lato emotivo più nascosto”

Star Wars Negroni

?Ingredienti

?3 cl Gin infuso allo zenzero e pepe di sechuan

?3 cl Vermouth Bianco infuso con fiori di acacia

?3 cl Savoia Americano Rosso

?1 cl Carbone Vegetale

Procedimento

?Mescolare gli ingredienti in un mixing glass

?Servire il drink in un tumbler con molto ghiaccio

13 maggio
?Saffron Margarita per il World Cocktail Day

?In occasione del World Cocktail Day, che si festeggia il 13 maggio, Mattia Pastori consiglia di brindare con un’originale rivisitazione di uno dei top 5 drink più ordinati al mondo: il Margarita. L’interpretazione ideata per l’occasione dal noto mixologist è un mix capace di unire le radici messicane del drink a nuove ispirazioni meneghine.

“La mia ricetta per il World Cocktail Day è una proposta capace di unire lo spirito esotico di questo grande classico a un ingrediente tipicamente milanese, lo zafferano, per dare forma a una raffinata creazione che gioca sui contrasti dolce e acido. A completarlo una coreografica aria che regala una nota sapida al cocktail”

Saffron Margarita

?Ingredienti

?5 cl Tequila Blanco

?3 cl Succo di lime fresco

?2 cl Sciroppo Agave

?Cappello di Aria di Liquore Zafferano

Preparazione

?Shakerare tutti gli ingredienti

?Versare in coppa

?Completare con la schiuma

26 maggio
?Un brindisi “Italo Americano” all’Aperitivo Day

?Istituito per la prima volta il 26 maggio 2022, l’Aperitivo Day celebra questo rituale tipicamente italiano, dalla grande dimensione conviviale. Tra i cocktail simbolo di questo momento c’è l’Americano, rivisitato per l’occasione dal Mixologist Mattia Pastori attraverso un mix di ingredienti dalle note agrumate e floreali, perfetto per un brindisi di Primavera.

“Il mio brindisi per l’Aperitivo Day è con un Italo Americano. Un twist a bassa gradazione alcolica, in linea con la tendenza low alcol, molto rinfrescante e dal gusto agrumato. Una ricetta dai sentori primaverili, semplice da fare a casa, che esalta gli ingredienti Made in Italy”

Italo Americano

?Ingredienti

?4 cl Italicus Rosolio di Bergamotto

?4 cl Savoia Americano Rosso

?5 cl Tonica Agrumi Sanpellegrino

Preparazione

?Preparare direttamente in un tumbler alto con ghiaccio

?Decorare con un twist di arancia