10 cocktail per 10 spiagge, i suggerimenti per l'estate dei drinksetter di Mavolo

20230707115711alessiabigolindrinksetteranthology2-68f68761

Secondo i dati dell'Osservatorio Turismo di Confcommercio sulle vacanze degli italiani, t**ra giugno e settembre si registreranno 63 milioni di partenze** per un volume d'affari di **45 miliardi di euro** e una **spesa media a persona di 1.130 euro**. Trenta milioni di italiani in partenza e la meta preferita resta il mare, scelta dal 24% degli italiani, seguita da città d'arte (16%), montagna (11%) e piccoli borghi (9%).

L'arte della mixology però non va in vacanza, anzi, in estate si mette al servizio dei turisti per rendere le vacanze ancora più uniche. Per questo motivo i drinksetter di Anthology, lo spin off di **Mavolo Beverages**, azienda specializzata nella distribuzione di bevande, liquori e spirits, hanno individuato **dieci mete turistiche abbinate ad altrettanti cocktail** in grado di rappresentare al meglio il territorio. *"Un viaggiatore ama sempre scoprire le curiosità e le prelibatezze del luogo che visita* – spiega **Alessia Bigolin**, drinksetter di Anthology by Mavolo – *questo discorso vale anche quando si parla di mixology. L'estate aumenta la voglia di stare insieme e di divertirsi in compagnia, per questo abbiamo consigliato un elenco di dieci cocktail per scoprire distillati ed esclusivi nel loro ambiente ideale".*

1 Cancun

Un viaggio che parte dal Messico, patria del tequila. A Cancun, nella penisola dello Yucatan, si è immersi nei colori impossibili dei Caraibi e il cocktail giusto è Bloody Maria variazione con tequila, più arguta e stuzzicante del bloody Mary.

Bloody Maria

60 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata

15 ml di succo di limone

20 ml di succo di pomodoro

Poche gocce di tabasco

Cetriolo e sedano

7 Alghero

Cambiando isola, ma rimanendo in Italia, si arriva ad Alghero. Per godersi il tramonto del sole dietro l’imponente promontorio di Capo Caccia l’ideale è un Gin Tonic con il gin Soero che racchiude insieme due parole, “Sole” e “Alghero”.

Gin Tonic

60 ml di Gin Soero

Tonic Water Le Tribute

8 Oleron

Dal sole della Sardegna allo sferzante vento dell’Atlantico sull’isola francese di Oleron. Qui comandavano Eleonora d’Aquitania e i campi dorati d’elicrisio dai fiori immortali. E con l’elicrisio si fa il Melifera Gin, base dello Yellow Negroni.

Yellow Negroni

45 ml di Gin Melifera

30 ml di Lillet Blanc

15 ml di Suze

Scorza di Limone

Fiori di Immortelle per guarnire

4 Barbados

A pochi chilometri da Guadalupa si trova un’altra isola paradisiaca, sogno di tanti turisti. Si tratta di Barbados. Spiagge meravigliose ricche di palme e rinfrescate dalla brezza che arriva dal Golfo del

Messico. In mano non può mancare un Hell’s Club con rum, vermouth e toasted almond bitters.

Hell’s Club

50 ml di Rum

20 l di Vermouth

2 gocce di Toasted Almond Bitters

5 Rio de Janeiro

Che ci si trovi in spiaggia a Copacabana o sul lungomare di Ipanema, a Rio de Janeiro non si può resistere a una squisita Caipirinha, cocktail simbolo dell’intero Brasile. Perfetta con la Cashaça Fazenda Soledade per ridare pace alla meraviglia.

Caipirinha

60 ml di Cashaça Fazenda Soledade PURA

Lime in 4 pezzi

Sciroppo di zucchero

Fetta di lime per decorare

6 Capri

Dopo i gusti caraibici e sudamericani si vola in Europa nella magica isola di Capri con i suoi inconfondibili profumi. Nell’iconica piazzetta di Capri si potrà gustare Martini cocktail con il gin Solaro che proprio qui è prodotto con il ginepro rosso del Cilento.

Martini cocktail

60 ml di Solaro gin

10 ml Vermut Dry

Scorza di limone

1 Cancun

Un viaggio che parte dal Messico, patria del tequila. A Cancun, nella penisola dello Yucatan, si è immersi nei colori impossibili dei Caraibi e il cocktail giusto è Bloody Maria variazione con tequila, più arguta e stuzzicante del bloody Mary.

Bloody Maria

60 ml di Tequila Don Ramón Punta Diamante Plata

15 ml di succo di limone

20 ml di succo di pomodoro

Poche gocce di tabasco

Cetriolo e sedano

2 Panama

Spostandosi un po' più a sud si arriva a Panama famosa per il suo maestoso Canale. Celebrata dai Van Halen con l'omonima canzone e da Pierce Brosnan protagonista de "Il sarto di Panama", qui sarà perfetto il Berry Nutty Conundrum, tropicale e misterioso.

Berry Nutty Conundrum

60 ml di Auténtico Nativo Overproof

30 ml di sciroppo Bacanha al Pistacchio

15 ml di liquore UìYuzu

7 ml di Chambord

7 ml di succo di arancia rossa pestato con 4 lamponi

5 gocce di Angostura Bitter

3 Guadalupa

Si salpa attraverso il Mar dei Caraibi si attracca nell'arcipelago di Guadalupa, una riserva naturale dominata dai suoi due vulcani. Trovare l'ombra non è semplice, più facile gustare un Navy Grog,

cocktail benedetto dal rum Damoiseau V.O. e dalla saggezza dell’angostura.

Navy Grog

40 ml di rum Damoiseau V.O.

20 ml di liquore Alamea Pimento

10 ml di sciroppo di mieleC

20 ml succo di lime

Angostura bitter

2 Panama

Spostandosi un po’ più a sud si arriva a Panama famosa per il suo maestoso Canale. Celebrata dai Van Halen con l’omonima canzone e da Pierce Brosnan protagonista de “Il sarto di Panama”, qui sarà perfetto il Berry Nutty Conundrum, tropicale e misterioso.

Berry Nutty Conundrum

60 ml di Auténtico Nativo Overproof

30 ml di sciroppo Bacanha al Pistacchio

15 ml di liquore UìYuzu

7 ml di Chambord

7 ml di succo di arancia rossa pestato con 4 lamponi

5 gocce di Angostura Bitter

3 Guadalupa

Si salpa attraverso il Mar dei Caraibi si attracca nell’arcipelago di Guadalupa, una riserva naturale dominata dai suoi due vulcani. Trovare l’ombra non è semplice, più facile gustare un Navy Grog, cocktail benedetto dal rum Damoiseau V.O. e dalla saggezza dell’angostura.

Navy Grog

40 ml di rum Damoiseau V.O.

20 ml di liquore Alamea Pimento

10 ml di sciroppo di mieleC

20 ml succo di lime

Angostura bitter

4 Barbados

A pochi chilometri da Guadalupa si trova un’altra isola paradisiaca, sogno di tanti turisti. Si tratta di Barbados. Spiagge meravigliose ricche di palme e rinfrescate dalla brezza che arriva dal Golfo del Messico. In mano non può mancare un Hell’s Club con rum, vermouth e toasted almond bitters.

Hell’s Club

50 ml di Rum

20 l di Vermouth

2 gocce di Toasted Almond Bitters

5 Rio de Janeiro

Che ci si trovi in spiaggia a Copacabana o sul lungomare di Ipanema, a Rio de Janeiro non si può resistere a una squisita Caipirinha, cocktail simbolo dell’intero Brasile. Perfetta con la Cashaça Fazenda Soledade per ridare pace alla meraviglia.

Caipirinha

60 ml di Cashaça Fazenda Soledade PURA

Lime in 4 pezzi

Sciroppo di zucchero

Fetta di lime per decorare

6 Capri

Dopo i gusti caraibici e sudamericani si vola in Europa nella magica isola di Capri con i suoi inconfondibili profumi. Nell’iconica piazzetta di Capri si potrà gustare Martini cocktail con il gin Solaro che proprio qui è prodotto con il ginepro rosso del Cilento.

Martini cocktail

60 ml di Solaro gin

10 ml Vermut Dry

Scorza di limone

7 Alghero

Cambiando isola, ma rimanendo in Italia, si arriva ad Alghero. Per godersi il tramonto del sole dietro l’imponente promontorio di Capo Caccia l’ideale è un Gin Tonic con il gin Soero che racchiude insieme due parole, “Sole” e “Alghero”.

Gin Tonic

60 ml di Gin Soero

Tonic Water Le Tribute

8 Oleron

Dal sole della Sardegna allo sferzante vento dell’Atlantico sull’isola francese di Oleron. Qui comandavano Eleonora d’Aquitania e i campi dorati d’elicrisio dai fiori immortali. E con l’elicrisio si fa il Melifera Gin, base dello Yellow Negroni.

Yellow Negroni

45 ml di Gin Melifera

30 ml di Lillet Blanc

15 ml di Suze

Scorza di Limone

Fiori di Immortelle per guarnire

9 Phuket

Clima ben diverso in Thailandia sull’isola di Phuket tra spiagge perfette, mercati notturni, templi buddisti, il panorama dal belvedere di Karon. La preparazione ideale è il Thai Cocktail con peperoncino, miele, mango e Chalong Bay Kaffir Lime.

Thai Cocktail

Mango fresco

3 foglie di Lime Kaffir

1 peperoncino rosso

30 succo di lime fresco

20 ml di miele

50 ml di Chalong Bay Kaffir Lime

10 Punta Cometa

Il viaggio si conclude dove era iniziato, in Messico, più precisamente a Punta Cometa. È importante arrivare al tramonto che da qui incendia l’oceano pacifico con sontuosità cinematografica. Tutto in compagnia di un Criollo a base di whisky.

Criollo

60 ml di Whisky Prieto y Prieta

45 ml di marmellata di fragole, cacao e peperoncino

7,5 ml di succo di lime

60 ml di succo di ananas arrostito