Il peach fuzz sarà il colore del 2024: Mattia Pastori lo celebra con tre cocktail speciali

20231213102034mattiapastori-d2fa1636

Il colore del 2024 sarà il **peach fuzz 13-1023**: ad annunciarlo, pochi giorni fa, il **Pantone Color Institute**, centro che elabora le previsioni sulle **tendenze cromatiche future**.
Dalla tonalità di pesca delicata e morbida che comunica un messaggio di amore e condivisione, senso di comunità e collaborazione, il peach fuzz possiede uno *"spirito onnicomprensivo che arricchisce l'anima, il corpo e la mente, offre un abbraccio tattile e unisce la giovinezza con l'intramontabilità"*, spiega la direttrice esecutiva dell'istituto, **Leatrice Eiseman**.

A integrare il peach fuzz 13-1023 nel mondo della mixology ci pensa **Mattia Pastori** di **Nonsolococktails** che presenta tre proposte.

Bellini Margarita

Il Bellini Margarita nasce dall’idea di miscelare, per il Franco’s Bar di Positano, due capisaldi della scena internazionale come il messicano Margarita e il più tradizionale Bellini. In questo drink la tequila incontra le note agrumate di uno dei più perfetti aperitivi italiani “Italicus Rosolio di Bergamotto’’, il succo di pesca fresco e le note acide del succo di limone. È il cocktail ideale per un aperitivo romantico o per ritrovare i profumi dell’estate.

Ingredienti:

4 cl Tequila

2 cl Italicus Rosolio di Bergamotto

4 cl Succo di pesca

1,5 cl Succo di lime

Procedimento:

shakerare tutti gli ingredienti e versare il liquido nel bicchiere tumbler basso con ghiaccio e fiore edule.

The Gentlemen

Si tratta di un signature cocktail creato durante l'esperienza di Mattia Pastori all’Armani Bamboo Bar e dedicato a uno dei re della moda. Questo drink reinterpreta un calice di champagne rosé andando a gasare vodka, chiaretto del lago di Garda e pompelmo, in modo da ottenere un cocktail dalla struttura vinosa in grado di ricordare i grandi classici, ma servito con un’allure glamour e contemporanea.

Ingredienti:

4 cl Vodka

4 cl Chiaretto lago di Garda

4 cl Spremuta di pompelmo

1 cl Sciroppo di zucchero

Procedimento:

versare gli ingredienti in un gasatore e caricare con una bomboletta di Co2.

Servire in coppa da vino con tanto ghiaccio o in un flute; decorare con un lampone o dei petali di rosa.

Peach Fuzz Negroni

L’ultimo cocktail nasce proprio per celebrare il pantone color of the year 2024 da cui prende il nome. Si tratta della reinterpretazione di un classico negroni realizzato con prodotti italiani e miscelati con un infuso di gin al pepe rosa e al cioccolato Ruby. Adatto per il momento dell’aperitivo, ma anche per il dopocena, questo drink è destinato a diventare un must del prossimo anno.

Ingredienti:

3 cl Vermouth rosato

3 cl Bitter bianco

3 cl Gin infuso al pepe rosa e al cioccolato Ruby

Procedimento:

miscelare tutti gli ingredienti in un mixing glass e versare in una coppa da cocktail.