Anthology by Mavolo: arriva Sorsi d'Azzurro, la drinklist dedicata a Euro24

20240605105524sorsi-3ffddf8b

Si chiama **Sorsi d’Azzurro** la speciale drinklist a base di gin dedicata ad Euro2024. A crearla un panel di esperti bartender raccolti da **Anthology by Mavolo** che ha pensato pure a un drink pairing per abbinare ogni cocktail ai piatti tipici delle serate tra amici.
La fibrillazione che in questi giorni coinvolge i tifosi della Nazionale così ha finito col toccare anche il mondo della mixology che ha dato vita a Sorsi d'Azzurro col fine di **abbinare sapori, sport, il piacere del buon bere e l'estro culinario**. I cocktail della drinklist sono l'accompagnamento perfetto per vivere appieno l'emozione degli Europei: la **combinazione tra l'arte della mixologia e la passione sportiva** crea un'atmosfera unica, dove ogni sorso diventa un tributo alla squadra e al gusto.

«Abbiamo dedicato ogni cocktail a uno specifico giocatore della squadra che rappresenterà l’Italia al torneo - spiega **Alessia Bigolin**, drinksetter di Anthology by Mavolo. *Uno però lo abbiamo riservato al CT **Luciano Spalletti**. Inoltre abbiamo ideato un accostamento con un piatto tipico delle serate conviviali: la nostra speranza è che questa drinklist accompagni la Nazionale italiana il più a lungo possibile durante Euro2024».*

Dall’unione di sciroppo d’orzata Bacanha, succo di limone e gin Melifera nasce **“Golden Chiesa”**, un drink dal sapore forte e deciso che rispecchia lo spirito combattivo dell’attaccante juventino **Federico Chiesa**, abbellito con una scorza di limone che conferisce eleganza e raffinatezza, come i colpi d’artista del numero 7 bianconero. L’abbinamento? Piadina speck, brie e patè di olive.
La zest di limone è la guarnizione anche di **“Bastonic”**, il gin tonic ispirato al campione d’Italia in nerazzurro **Alessandro Bastoni**: gin Amuerte Blue e Le Tribute Tonic Water Zero sono gli ingredienti di questo cocktail, che rappresenta la semplicità con cui il difensore dell’Inter interpreta le sue partite. In questo caso gli esperti consigliano l’accompagnamento tacos con gamberi e guacamole.

La coppa ghiacciata è il bicchiere ideale per il **“Pelledrink”**: la freddezza con la palla tra i piedi del giallorosso **Lorenzo Pellegrini** ha guidato la creazione di questo speciale cocktail composto da gin Mayfair Flagship, vermouth Not Another Vermut e amaro Spirito delle Dolomiti. Completa il quadro la leggerezza di carote in pasta fillo al forno e hummus di ceci: il giusto tributo al capitano e condottiero della Roma di Daniele De Rossi.
Non poteva mancare il drink **“Spallettology”**, intitolato al CT della Nazionale **Luciano Spalletti**: gin Eden Mill Golf, succo di limone, sciroppo di zucchero di canna Bacanha e foglie di basilico sono il mix perfetto per omaggiare il mitico allenatore toscano. L’accostamento culinario? Chiaramente il piatto più caratteristico della città in cui un anno fa ha vinto lo scudetto: la napoletana pizza salsiccia e friarielli.

Si resta a Napoli con l’ultimo drink dedicato al capitano della squadra partenopea: **“Di Lorenzo Tribute”**, composto da gin M&H Levantine, succo di lime e sciroppo di zucchero di canna Bacanha shakerati e proposti in un bicchiere tumbler con l’aggiunta di Le Tribute Ginger Beer e foglie di menta. Un mix che rappresenta perfettamente la duttilità del terzino azzurro **Giovanni Di Lorenzo**: all’eleganza del cocktail gli esperti consigliano di abbinare la forza di uno smash burger con chips di patate.

LE RICETTE DI SORSI D'AZZURRO

GOLDEN CHIESA

Ingredienti:
60 ml gin Melifera, 25 ml succo di limone, 15 ml sciroppo orzata Bacanha

Procedimento:
Versate tutti gli ingredienti all’interno di uno shaker. Shakerate e versate in una coppa ghiacciata. Guarnite con una buccia di limone.

Abbinamento:
Piadina con speck, brie e paté di olive - Un abbinamento ideale per il drink Golden Chiesa è la piadina con speck, brie e paté di olive, dove l’affumicatura dello speck viene esaltata dalla nota di mandorla dello sciroppo d’orzata Bacanha.

BASTONIC

Ingredienti:
50 ml gin Amuerte Blue, 20 ml Le Tribute Tonic Water Zero

Procedimento:
Iniziate versando 50 ml di gin Amuerte Blue in un bicchiere tumbler con ghiaccio. Colmate con Le Tribute Tonic Water Zero e infine guarnite con una buccia di limone.

Abbinamento:
Tacos con gamberi e guacamole - I tacos con gamberi e guacamole possono essere un buon abbinamento con il drink Bastonic. Il sapore dolciastro dei gamberi viene infatti compensato dalla secchezza della Tonic Water Zero Le Tribute.

PELLEDRINK

Ingredienti:
40 ml gin Mayfair Flagship, 40 ml vermouth Not Another Vermut, 1 bar spoon amaro Spirito delle Dolomiti

Procedimento:
Versate in uno shaker tutti gli ingredienti per Pelledrink. Successivamente shakerate e versate il risultato in una coppa ghiacciata. Guarnite il bicchiere con una buccia d’arancia.

Abbinamento:
Carote in pasta fillo al forno e hummus di ceci - Le carote in pasta fillo, accompagnate dall’hummus di ceci, sono un abbinamento perfetto per il drink Pelledrink. Le note erbacee e speziate del vermouth si sposano bene con i sapori del piatto abbinato, richiamando in particolare le note dell’Umami dell’hummus.

SPALLETTOLOGY

Ingredienti:
60 ml gin Eden Mill Golf, 30 ml succo di limone, 20 ml sciroppo di zucchero di canna Bacanha, foglie di basilico

Procedimento:
Per preparare il drink Spallettology, iniziate shakerando il gin Eden Mill Golf, il succo di limone e lo sciroppo di zucchero di canna Bacanha. Successivamente, filtrate e versate il tutto in un bicchiere

tumbler con del ghiaccio. Guarnite a piacimento con qualche foglia di basilico.

Abbinamento:
Pizza con salsiccia e friarielli - Il drink Spallettology, accompagnato da una pizza con salsiccia e friarielli, è un omaggio all'Italia, celebrata dalla freschezza del basilico e dalla ricchezza di gusto della salsiccia e dei friarielli. Il tutto viene verticalizzato da un London dry gin, che porta con sé l’eleganza e la determinazione di un fuoriclasse come Eden Mill, che sorprende con le sue note di radice di rabarbaro.

DI LORENZO TRIBUTE

Ingredienti:
50 ml gin M&H Levantine, 20 ml succo di lime, 15 ml sciroppo di zucchero di canna Bacanha, foglie di menta, q.b. Le Tribute Ginger Beer

Procedimento:
Per realizzare il drink Di Lorenzo Tribute, shakerate il gin M&H Levantine, il succo di lime e lo sciroppo di zucchero di canna Bacanha. Successivamente, filtrate il tutto e versate in un bicchiere tumbler con ghiaccio. Colmate con Le Tribute Ginger Beer e decorate a piacimento con qualche foglia di menta.

Abbinamento:
Smash burger con chips di patate - Un abbinamento ideale per Di Lorenzo Tribute potrebbe essere uno smash burger con chips di patate, dove i condimenti ricchi e sostanziosi del panino vengono riequilibrati dalle note speziate della Ginger Beer Le Tribute.