Mixolimpica: Anthology by Mavolo dedica una drinklist a cinque azzurri in gara a Parigi 2024

20240724104243shutterstock-2491787289-b364edf2

A poche settimane da Sorsi D'Azzurro, dedicata **agli Europei di Calcio**, un panel di bartender riuniti da Anthology by Mavolo ha ideato **“Mixolimpica”**, una **drinklist** composta da **cinque cocktail** che, questa volta, tributa il talento degli atleti italiani che parteciperanno alle **Olimpiadi di Parigi 2024.**

Il caffè è il protagonista di **“9”58”**, il drink **dedicato a Marcell Jacobs** e al suo obiettivo personale di battere il record mondiale di Usain Bolt: è composto da vodka Le Philtre, liquore al caffè Black Sinner, sciroppo al caramello salato Bacanha e una tazzina di caffè, shakerati e serviti in una coppa con la guarnizione di chicchi di caffè.

Due fette di cetriolo sono la garnish di **“Fioretto”**, il cocktail **intitolato alla portabandiera olimpica Arianna Errigo**: tequila Don Ramón Plata, sciroppo Fiore di Sambuco Bacanha, succo di lime e Le Tribute Lemonade sono gli ingredienti di questo drink che simboleggia l’eleganza della schermitrice azzurra.

“Jump to Gold” è invece il nome del cocktail **dedicato all’altro portabandiera italiano, Gimbo Tamberi**: si tratta di un twist sul Cameron’s Kick, cocktail storico di Harry MacElhone che risale al 1922, ed è composto da mezcal Le Tribute, whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated e sciroppo orzata Bacanha con l’aggiunta di succo di limone, albume d’uovo pastorizzato e 3 gocce di soluzione salina affumicata.

Non poteva mancare il drink intitolato al tennista numero 1 al mondo: **“Sinnergia” per Jannik Sinner** e la sua instancabile forza. Il gin Amuerte, rigorosamente versione Orange, è il protagonista di questo cocktail insieme a succo di lime, succo d’ananas, sciroppo di zucchero di canna Bacanha e un pizzico di sale shakerati e serviti in un bicchiere Collins. Completano il drink un cucchiaio di liquore al caffè Black Sinner e una foglia di Shiso Rosso.

“Ace to Ace” è, infine, il cocktail **dedicato alla pallavolista azzurra Paola Egonu** e alla sua energica luminosità: gin Saneha Luminous, rum Chalong Bay Tropical Notes Lime Kaffir, succo d’arancia, succo di lime, polpa di mango e quattro gocce di soluzione salina sono mixati e serviti in un bicchiere alto con una spolverata di pepe di Sichuan.

«Ognuno di questi drink racconta una storia, un’emozione e un pezzo del carattere dei nostri straordinari professionisti. Che siate fan del running, del tennis, del salto in alto, del volley o della scherma, c’è un cocktail che vi aspetta per brindare ai successi azzurri», ha affermato **Alberto Birollo** , drinksetter di Anthology by Mavolo.

9”58

Ingredienti:

50 ml vodka Le Philtre
10 ml liquore al caffè Black Sinner
1 tazzina di caffè
10 ml sciroppo al caramello salato Bacanha
chicchi di caffé per guarnire

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti per 9”58 all’interno di uno shaker. Agitare e servire, filtrando in una coppa da cocktail. Infine, guarnire con qualche chicco di caffè.

FIORETTO

Ingredienti:

45 ml tequila Don Ramón Plata
20 ml sciroppo Fiore di Sambuco Bacanha
30 ml succo di lime, Le Tribute Lemonade
2 fette di cetriolo per guarnire

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti nello shaker, tranne Le Tribute Lemonade, e agitare energicamente. Filtrare il tutto in un bicchiere Collins pieno di ghiaccio. Infine colmare con Le Tribute Lemonade e

guarnire con due fette sottili di cetriolo. L'armonia del cocktail emerge dall'incontro tra la vegetalità del tequila e del cetriolo, la dolcezza dello sciroppo di fiori di sambuco e l'acidità del lime.

JUMP TO GOLD

Ingredienti:

30 ml mezcal Le Tribute
20 ml whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated
10 ml sciroppo orzata Bacanha
15 ml succo di limone
15 ml albume d’uovo pastorizzato
3 gocce di soluzione salina affumicata

Procedimento:

Per preparare il cocktail, versare tutti gli ingredienti all’interno di uno shaker senza ghiaccio e shakerare. Successivamente aggiungere del ghiaccio nello shaker e shakerare nuovamente. Concludere filtrando il tutto in una coppetta ghiacciata, seguendo la tecnica double strain.

Per realizzare la soluzione salina affumicata sciogliere 20 grammi di sale affumicato in 100 ml di acqua bollente. Filtrare e conservare in una boccetta con tappo contagocce.

Note: la tecnica del "double strain" è utilizzata per ottenere un drink privo di residui solidi e dalla consistenza liscia. Consiste nel filtrare il cocktail due volte: prima con un colino a maglie larghe e poi con un colino a maglie fini.

SINNERGIA

Ingredienti:

50 ml gin Amuerte Orange
20 ml succo di lime
30 ml succo d’ananas
10 ml sciroppo di zucchero di canna Bacanha
1 pizzico di sale
1 cucchiaio di liquore al caffé Black Sinner

1 foglia di Shiso Rosso per guarnire

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti, tranne il liquore Black Sinner, in uno shaker e shakerare vigorosamente. Successivamente versare il tutto in un bicchiere Collins e aggiungere in sospensione 1 cucchiaio di liquore al caffè Black Sinner. Guarnire il cocktail con una foglia di Shiso Rosso.

ACE TO ACE

Ingredienti:

40 ml gin Saneha Luminous
10 ml rum Chalong Bay Tropical Notes Lime Kaffir
10 ml succo d’arancia
25 ml succo di lime
30 ml polpa di mango
4 gocce di soluzione salina
una spolverata di pepe di Sichuan

Procedimento:

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker e agitare vigorosamente. Successivamente filtrare con un colino e versare in un bicchiere alto riempito di ghiaccio. Completare il cocktail con una leggera spolverata di pepe di Sichuan.