Mixology: Erik Calati del Bulk firma due cocktail a tema natalizio

20241216154305bancone-bulk-c774757f

Sono **dedicati al Natale e a San Silvestro** i due **cocktail** delle festività **ideati da Erik Calati**, bar manager del **Bulk** Mixology Food&Bar di Milano.

Il primo si ispira al Vin Brulè e rivisita la ricetta classica utilizzando diversi prodotti a base di vino quali **vermouth e sherry**, effettuando un'infusione a freddo con le spezie tradizionali e aggiungendo a queste la **maggiorana**, un'erba aromatica associata all'idea di felicità e utilizzata in antichità per confezionare corone da donare come augurio di felicità.

Il secondo invece **gioca coi prodotti immancabili su tutte le tavole** per un capodanno che si rispetti. La **frutta secca** è simbolo di interiorità e di misticismo, mentre i **datteri** sono il simbolo portafortuna d'eccellenza per l'ultima notte dell'anno.

LE RICETTE

DRINK TEMA NATALE: BRULÈ

Ingredienti:

Sherry Fino
Sherry Palo Cortado
Vermouth Rosso di Torino
Cannella
Chiodi di garofano
Anice
Maggiorana
Orange Bitter

DRINK TEMA CAPODANNO: SAN SILVESTRO

Ingredienti:

Gin
Vino Rosso
Datteri
Fichi essiccati
Mandorle