'Sips of History': l’Atrium Bar del Four Seasons Firenze brinda all’Ottocento con la nuova drink list

20250310124957flo-2897-aspect16x9-2e2dbe34

Ci sono epoche che non si limitano a essere raccontate: possono essere vissute, assaporate, sorseggiate. Con **la sua nuova drink list "Sips of History", l’Atrium Bar del Four Seasons Hotel Firenze invita a un’immersione nel XIX secolo**, un’epoca di rivoluzioni culturali, artistiche e sociali. Ogni cocktail è un frammento di storia tradotto in sapori, un omaggio liquido a personaggi iconici, invenzioni epocali e atmosfere irripetibili.

«*La creazione di questo nuovo menù è stata un viaggio nel tempo per noi*», racconta **Edoardo Sandri** **,** Assistant F&B Manager dell’Atrium Bar. «*Volevamo non solo omaggiare il passato, ma renderlo vivo attraverso ingredienti e tecniche capaci di evocare emozioni, storie e suggestioni*». Così è nata una collezione di drink che non si limita a reinterpretare le ricette classiche dell’epoca, ma le reimmagina attraverso un dialogo tra passato e presente, in perfetto equilibrio tra nostalgia e innovazione.

STORIE IN UN BICCHIERE

Ogni drink della nuova lista è una porta aperta su un mondo affascinante, un invito a lasciarsi trasportare dalle suggestioni di un’epoca straordinaria. **'Folies Bergère' racchiude l’atmosfera sfavillante delle notti parigine**. Prende ispirazione dal celebre gonnellino di Joséphine Baker, da qui l’idea di una combinazione di banana, mandorle, Vodka Altamura e Rinomato Americano Bianco. Il gusto è vivace, intrigante, come una serata tra gli artisti e i bohémiens della Belle Époque. Al contrario, Sherlock Holmes avvolge il palato con le sue note di Gin Tanqueray Ten e china, un cocktail che riecheggia il mistero e il fascino noir delle strade avvolte dalla nebbia, tra ombre e segreti.

Dall’eleganza alla provocazione, **'Yellow Kid' rende omaggio all’arte del fumetto** con un mix di Tequila Casamigos Blanco, schiuma di mandorle e lamponi, una combinazione audace che gioca tra dolcezza e acidità, proprio come le pagine colorate che rivoluzionarono il mondo dell’editoria. Più oscuro e avvolgente è invece Dracula, che con Michter’s Sour Mash e rum Flor de Caña si fa portavoce di un fascino senza tempo, evocando il brivido e il mistero del celebre romanzo di Bram Stoker.

C’è spazio anche per un tributo ai sapori più familiari: **'The Donut' prende ispirazione dalla celebre ciambella**, trasformando la sua dolcezza in un cocktail sofisticato con Whisky Macallan 12, cioccolato, noce moscata e pepe bianco. Un’interpretazione raffinata di un classico che da semplice pasticcino è diventato un’icona. Allo stesso modo, La Lira celebra il passato con un intreccio di Cognac, Aquavit, basilico e Artemisia, in un gioco di sapori che richiama l’eleganza e la solidità della storica moneta italiana.

Nel cuore della storia italiana, **'Firenze Capitale' incarna l’epoca in cui la città era il centro nevralgico del potere**, mescolando Vermouth al caffè, Amaro Santoni e zafferano per un brindisi che racconta fasti e prestigio. A chiudere la collezione, La Locomotiva, simbolo del progresso e dell’industrializzazione, un cocktail che unisce il fumo del Mezcal, la freschezza della menta e la profondità del mango fermentato, per un viaggio nei sapori che richiama la potenza del vapore e il desiderio di innovazione.

UN'ESPERIENZA DA VIVERE

Sips of History non è soltanto una lista di cocktail, ma **un invito a immergersi in un racconto liquido, dove ogni sorso svela dettagli e atmosfere di un’epoca che continua a ispirare**. Nell’elegante cornice dell’Atrium Bar, ogni dettaglio è studiato per accompagnare gli ospiti in questo viaggio, dal servizio impeccabile alla raffinata mise en place. Dal 6 febbraio 2025, la storia si scrive nel bicchiere, con cocktail disponibili a partire da 24 euro.

Federica Bucci