Mattia Pastori: quattro cocktail per celebrare Il World Cocktail Day

20250512142947-dsc658-3246c198

In occasione del World Cocktail Day - che si festeggia il 13 maggio per ricordare la prima definizione ufficiale di "cocktail" pubblicata nel 1806 - **Mattia Pastori** celebra l'arrivo della bella stagione con **quattro drink** che raccontano tendenze, territori e collaborazioni d’eccellenza.

«*Per noi barman, il World Cocktail Day non è solo una celebrazione del bere miscelato, ma un’occasione per raccontare la cultura, la tecnica e l’arte che ogni cocktail porta con sé* - racconta Pastori -. *Ogni drink è una storia fatta di* ***equilibrio tra intuizione e precisione****, ma anche un momento per guardare indietro e riconoscere il valore di chi ha reso grande questo mestiere: dagli speakeasy del proibizionismo fino alle visioni più innovative di oggi. È un brindisi collettivo a chi continua a sperimentare, rimanendo fedele alle proprie radici*».

CANCHANCHARA SHAKERATA

??La Canchanchara Shakerata celebra e omaggia la Giornata Mondiale delle Api (20 maggio) con un twist elegante e consapevole: un drink che unisce la profondità aromatica del miele millefiori bio a note botaniche leggere e fresche.

Ingredienti

3 cl Rum Havana 3 anni

3 cl Oppure Botanical Spirits

2 cl Succo di Lime

3 cl Acqua di Miele Millefiori Bio Mielizia

Preparazione

Shakerare energicamente tutti gli ingredienti e completare con una scorza di lime come guarnizione.

?Perfetto per valorizzare la natura, esaltando l’equilibrio tra dolcezza, acidità e freschezza botanica.

I drink dell’estate firmati Mattia Pastori:

69.35127%

30.648730000000004%

Canchanchara Shakerata

?Un dolce e aromatico omaggio alle api e alla biodiversità

?

?All’interno della sua partecipazione a TuttoFood 2025 – in collaborazione con Mielizia – , Mattia porterà una drink list pensata per valorizzare la biodiversità e l’innovazione sostenibile, firmando una rivisitazione contemporanea di uno dei cocktail più antichi della tradizione cubana.

?La Canchanchara Shakerata celebra e omaggia la Giornata Mondiale delle Api con un twist elegante e consapevole: un drink che unisce la profondità aromatica del miele millefiori bio a note botaniche leggere e fresche.

Ingredienti

3 cl Rum Havana 3 anni

3 cl Oppure Botanical Spirits

2 cl Succo di Lime

3 cl Acqua di Miele Millefiori Bio Mielizia

Preparazione

Shakerare energicamente tutti gli ingredienti e completare con una scorza di lime come guarnizione.

?Perfetto per valorizzare la natura, esaltando l’equilibrio tra dolcezza, acidità e freschezza botanica.

69.35127%

30.648730000000004%

Kala Namak Sour

?Il savoury cocktail che unisce i profumi del Kala Namak con la dolcezza del mirtillo e l’acidità del limone

Un’altra proposta inedita che Mattia Pastori presenterà in occasione della sua presenza a TuttoFood – ospite dello stand CIS Compagnia Italiana Sali – è il Kala Namak Sour, un cocktail che esplora l’uso creativo di ingredienti naturali e tecniche alternative.

?In linea con il crescente trend dei savory drink, questa reinterpretazione sorprendente del classico sour sostituisce l’uovo con una soluzione salina al pregiato sale viola di Kala Namak, un minerale vulcanico originario dell’area himalayana, lavorato secondo metodi tradizionali che ne esaltano le note sulfuree e umami conferendo al drink un profilo umami sofisticato. Il risultato è un equilibrio inedito tra la morbidezza del bourbon, la vivacità del mirtillo blu, i profumi di bosco e una freschezza sapida che stimola il palato senza rinunciare all’eleganza.

Ingredienti

4 cl Silvio Carta Whisky from Sardinia

2 cl Sciroppo di Mirtillo Blu Fabbri

3 cl Succo di Limone

0,5 cl soluzione salina al sale di Kala Namak

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare delicatamente e filtrare in una coppa da cocktail. Infine, guarnire con un gettone d'arancia per un drink che rompe le convenzioni e invita a esplorare nuovi orizzonti di gusto, tra sapidità, frutta e creatività.

50.17857%

49.82143000000001%

Ancora un Bacio

?Un brindisi cinematografico per i 10 anni di Franco’s

Un cocktail che unisce storia e immaginario italiano, ispirandosi alla celebre scena de La dolce vita, con un bicchiere decorato da due volti che si avvicinano: un richiamo a quel bacio iconico diventato simbolo del cinema italiano. Creato dal Bar Manager Giuseppe Esposito, in collaborazione con Mattia Pastori, il drink celebra dieci anni di emozioni condivise, con un sorriso che è insieme nostalgia e promessa.

Ingredienti

2,5 cl Tanqueray Ten

0,5 cl Palo Cortado

2 cl Carpano Antica Formula

2,5 cl Campus Bitter al melograno, rusco e cacao

3 gocce di tintura di Limone

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio e mescolare con cura. Raggiunta la giusta temperatura, versare il cocktail in un rock glass con un cubo di ghiaccio e completare con scorza di agrume al cioccolato.

?Un irresistibile richiamo alla dolce vita, dal colore rubino intenso, che sprigiona eleganza e profondità.

69.35127%

30.648730000000004%

Mulino Highball

?Il territorio italiano in un long drink estivo

Signature drink del Mulino della Frega - nuova sede della Scuola di Nonsolococktails - è un drink ispirato al territorio in cui sorge la location.

?Questo highball fresco e raffinato valorizza i sapori locali attraverso la cremosità del sake, la soda di riso allo zafferano e il Savoia Orancio, vino aperitivo fortificato dal gusto speziato.

?Un drink rinfrescante, perfetto per accompagnare aperitivi nel verde.

Ingredienti

6 cl Sake

4 cl Soda di riso allo zafferano

2 cl Savoia Orancio

1 cl Succo di limone

Preparazione

Servire in un highball glass colmo di ghiaccio per un brindisi leggero e profumato, che racchiude l’essenza dell’estate.

Con uno sguardo al futuro e radici ben salde nella tradizione, Mattia Pastori porta avanti una visione di mixology su misura, accessibile e contemporanea. Un approccio condiviso con Nonsolococktails, che affianca brand e aziende nella creazione di esperienze personalizzate e progetti tailor-made nel mondo del beverage.

KALA NAMAK SOUR

?Il savoury cocktail che unisce i profumi del Kala Namak con la dolcezza del mirtillo e l’acidità del limone. ?In linea con il crescente trend dei savory drink, questa **reinterpretazione sorprendente del classico sour** sostituisce l’uovo con una soluzione salina al pregiato sale viola di Kala Namak, un minerale vulcanico originario dell’area himalayana, lavorato secondo metodi tradizionali che ne esaltano le note sulfuree e umami conferendo al drink un profilo umami sofisticato. Il risultato è un equilibrio inedito tra la morbidezza del bourbon, la vivacità del mirtillo blu, i profumi di bosco e una freschezza sapida che stimola il palato senza rinunciare all’eleganza.

Ingredienti

4 cl Silvio Carta Whisky from Sardinia

2 cl Sciroppo di Mirtillo Blu Fabbri

3 cl Succo di Limone

0,5 cl soluzione salina al sale di Kala Namak

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass, mescolare delicatamente e filtrare in una coppa da cocktail. Infine, guarnire con un gettone d'arancia per un drink che rompe le convenzioni e invita a esplorare nuovi orizzonti di gusto, tra sapidità, frutta e creatività.

ANCORA UN BACIO

Un cocktail che unisce storia e immaginario italiano, **ispirandosi alla celebre scena de La dolce vita, con un bicchiere decorato da due volti che si avvicinano**: un richiamo a quel bacio iconico diventato simbolo del cinema italiano. Creato dal Bar Manager Giuseppe Esposito, in collaborazione con Mattia Pastori, il drink celebra dieci anni di emozioni condivise, con un sorriso che è insieme nostalgia e promessa.

Ingredienti

2,5 cl Tanqueray Ten

0,5 cl Palo Cortado

2 cl Carpano Antica Formula

2,5 cl Campus Bitter al melograno, rusco e cacao

3 gocce di tintura di Limone

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass colmo di ghiaccio e mescolare con cura. Raggiunta la giusta temperatura, versare il cocktail in un rock glass con un cubo di ghiaccio e completare con scorza di agrume al cioccolato.

?Un irresistibile richiamo alla dolce vita, dal colore rubino intenso, che sprigiona eleganza e profondità.

MULINO HIGHBALL

Signature drink del Mulino della Frega - nuova sede della Scuola di Nonsolococktails - è un drink ispirato al territorio in cui sorge la location. Questo highball fresco e raffinato valorizza i sapori locali attraverso la cremosità del sake, la soda di riso allo zafferano e il Savoia Orancio, vino aperitivo fortificato dal gusto speziato. ?Un drink rinfrescante, perfetto per accompagnare aperitivi nel verde.

Ingredienti

6 cl Sake

4 cl Soda di riso allo zafferano

2 cl Savoia Orancio

1 cl Succo di limone

Preparazione

Servire in un highball glass colmo di ghiaccio per un brindisi leggero e profumato, che racchiude l’essenza dell’estate.

Con uno sguardo al futuro e radici ben salde nella tradizione, Mattia Pastori porta avanti una visione di mixology su misura, accessibile e contemporanea. Un approccio condiviso con Nonsolococktails, che affianca brand e aziende nella creazione di esperienze personalizzate e progetti tailor-made nel mondo del beverage.