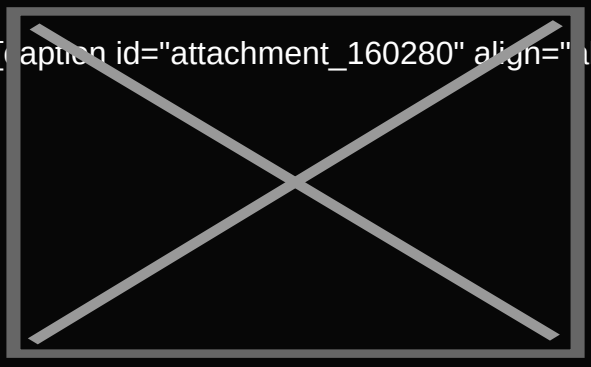
Milano, aperitivo da Identità Golose con i cocktail di Luigi Barberis

cocktail-identita-golose-3a688fdc

Identità Golose Milano, hub internazionale della gastronomia in via Romagnosi 3, apre anche all'aperitivo con **Identità Cocktail&Wine**, dal 14 maggio tutte le sere dalle 18 alle 20 (domenica esclusa). Oltre ai tanti eventi, ai pranzi firmati **Andrea Ribaldone e Alessandro Rinaldi**, alle cene con gli chef ospiti si potranno così gustare fra l'altro i cocktail della drink list curata dal bar manager di Identità Golose **Luigi Barberis**, fra cui i tre signature studiati per l'occasione e protagonisti della presentazione in anteprima di venerdì 10 e sabato 11 maggio: **Identità Milano, Tacchi a Spillo e l'analcolico Luci sui Navigli**. **GUARDA NEL VIDEO DI MIXER PLANET LA PRESENTAZIONE DEI COCKTAIL DI LUIGI BARBERIS.**

I cocktail costeranno **20 euro** e verranno serviti insieme a tante golosità: salumi (tra i quali uno prosciutto di Parma Galloni Selezione Oro tagliato al coltello), selezione di formaggi, fritto d'autore firmato Frienn, babà salati e altri stuzzichini.

[caption id="attachment_160280" align="alignright" width="300"]

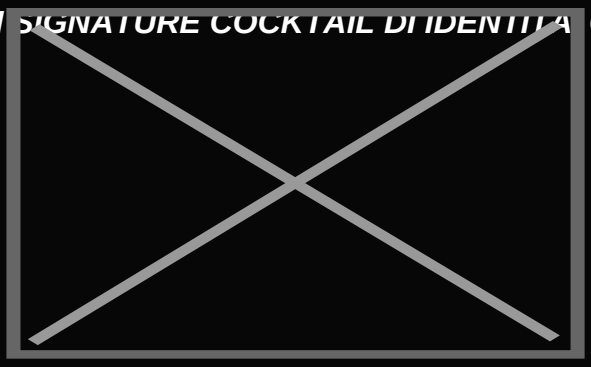


Luigi Barberis[/caption]

Luigi Barberis, alessandrino classe 1980, è titolare nella sua città natale del **Caffè degli Artisti**, oltre ad avere firmato la carta dei cocktail di diversi locali. Autodidatta, il suo stile è legato all'essenzialità, a un ritorno alla semplicità: secondo Barberis chi sta dietro al banco deve valorizzare la parte artistica di

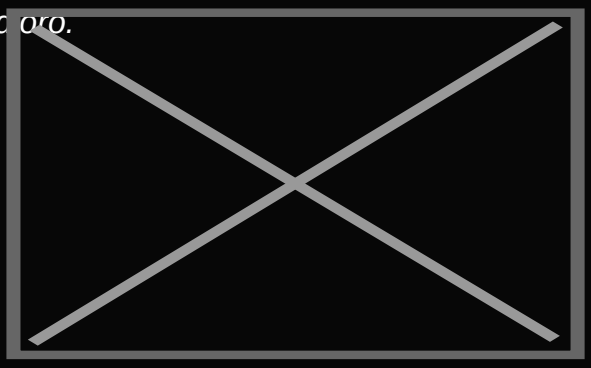
questo mestiere, propria di chi realizza il prodotto (il distillatore o il liquorista), mentre il bartender è solo la parte finale di questo percorso e proprio per questo deve rispettare il prodotto che sta usando per creare un cocktail, senza cambiarne le caratteristiche. Un po' come fa un bravo cuoco, che cerca di esaltare un ingrediente senza coprirlo con virtuosismi tecnici.

I SIGNATURE COCKTAIL DI IDENTITÀ COCKTAIL&WINE



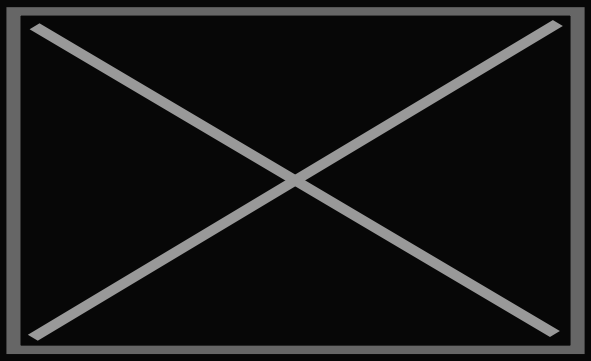
Identità Milano

Ingredienti: bitter, vodka Belvedere, oleo saccarum bergamotto, lime e Identità Glicine Agrumato fragranza alimentare ideata dalla designer olfattiva Antonella Bondi.
Una reinterpretazione dell'aperitivo classico della tradizione milanese, ossia il bitter shakerato. Il cocktail viene decorato in superficie con la riproduzione del Duomo di Milano, fatta con la polvere d'oro.



Tacchi a spillo

Ingredienti: rabarbaro, limone, sciroppo di spumante e ginger beer.
Il rabarbaro, altro classico aperitivo della tradizione milanese, rivisto in chiave moderna. Una sorta di "Spritz alla meneghina", un drink leggero, da sorseggiare a tutte le ore e sempre attuale.



Luci sui Navigli (analcolico)

Ingredienti: karkadè, passion fruit, sciroppo allo zafferano e kaffir lime.
Un tributo alla classe milanese: un cocktail analcolico, i cui ingredienti e sapori diventano un ponte profumato tra Oriente e Occidente. Un melting pot di aromi custoditi... da un prezioso diamante.