

Il Tónico del Giardiniere, la proposta estiva di Yuri Gelmini e Bormioli Luigi



Freschissimo, dissetante, screziato dalle note inaspettate di camomilla, salvia e acqua tonica mediterranea: è Il Tónico del Giardiniere, un cocktail ideale per la stagione estiva ideato da Yuri Gelmini, head barman del Surfer's Den di Milano. Da due anni Yuri Gelmini è testimonial per Bormioli Luigi, azienda leader nel settore del tableware d'alta gamma, che ha messo a punto con la sua consulenza la collezione Mixology, dedicata ai professionisti del bere miscelato.

La linea Mixology, cui è dedicato il sito www.mymixology.it, conta numerose referenze caratterizzate da una meticolosa cura nei dettagli tecnici, finalizzata a facilitare il lavoro del barman, e da un design rétro molto sofisticato. Fanno parte della collezione dash bottle per il dosaggio di gocce di bitter e sostanze aromatizzanti, bitter bottle Authentica di diverso formato con versatore in acciaio e silicone, un mixing glass dal particolare design sfaccettato, preziosi decanter con tappo in vetro ermetico e un'ampia varietà di bicchieri e calici contraddistinti da diversi stili e capienze.

Non solo. Quest'anno la proposta dedicata ai professionisti della miscelazione si è arricchita dell'omonima collezione Mixology, che comprende calici e bicchieri per il servizio di cocktail a base Martini, long drink, shot, cognac e spirits; degli scenografici calici e bicchieri Diamante, ispirati all'opulenza e al glamour dell'Art Deco; e, infine, della Collezione Roma 1960, che si rifà alle atmosfere della Dolce Vita capitolina e al vivace fermento dei bar di via Veneto. La Collezione Roma 1960 comprende due calici da cocktail (Martini e Margarita) e quattro bicchieri - Rocks, Dof, Beverage e Hi-Ball: quest'ultimo è stato scelto da Yuri Gelmini per il servizio del suo Tónico del Giardiniere, versione erbacea e floreale di un gin tonic.

L'utilizzo del liquore di camomilla e di un'acqua tonica con sentori erbacei esalta i profumi del gin, creando un tonico perfetto da sorseggiare dopo una giornata in giardino.

TONICO DEL GIARDINIERE: LA RICETTA

Ingredienti:

- 5 cl di Bombay Dry
- 2 cl di liquore di camomilla
- 18 cl di acqua tonica mediterranea
- Salvia
- Scorza di limone

Tecnica di preparazione:

Versare dei cubetti di ghiaccio nel bicchiere Hi-Ball

Aggiungere il Bombay Dry, il liquore alla camomilla e l'acqua tonica mediterranea

Mescolare

Guarnire con salvia e con una scorza di limone