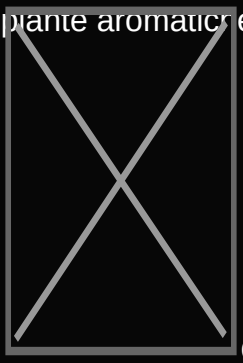
Il Giardino di Lipari, la drinklist con 5 cocktail di ispirazione siciliana

cutru-64c7fab7

Il Giardino di Lipari, il garden cocktail bar ideato dall’artista Luca Cutrufelli e nato dal recupero di un enorme agrumeto abbandonato, si appresta ad accogliere la stagione estiva con tantissime novità, tra cui un’inedita drink list.

Lo spirito con cui Luca Cutrufelli e Alessio Affè, Bar Manager della struttura, hanno lavorato ai nuovi cocktail è sempre lo stesso, ovvero trovare **il perfetto equilibrio tra contaminazione internazionale e prodotti di origine locale**. Dalla collaborazione, infatti, con aziende eoliane e siciliane e dall’approvvigionamento di materie prime direttamente all’interno del locale, come gli agrumi e le piante aromatiche, prendono vita **veri e propri omaggi ai territori siciliani**.

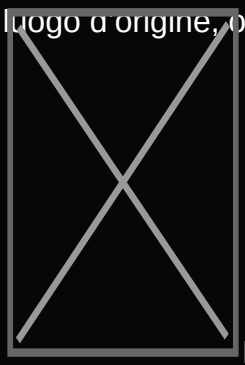


GIAMMÙ

Da acqua e zammù, ovvero acqua con anice, una delle bevande più antiche e caratteristiche di Palermo, risalente addirittura alla dominazione araba, molto diffusa per combattere il caldo estivo, nasce la prima delle nuove proposte de Il Giardino di Lipari: il Giammù.

L’ingrediente segreto? La Grappa al Mandarino, firmata “Il Giardino di Lipari” e in vendita anche su Amazon, ottenuta da vinacce di uva raccolta sull’Etna e aromatizzata ai mandarini eoliani. Ad essa si legano perfettamente succo di limone, anice e soda ai fiori di sambuco.

L’ideazione local del cocktail trova spazio anche nel nome, dove le iniziali GIA richiamano proprio il luogo d’origine, ovvero Il Giardino di Lipari.

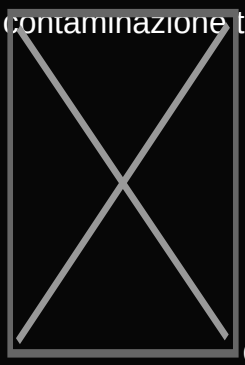


LOW

Un drink da aperitivo a bassa gradazione alcolica, ideato per rispondere ad uno degli ultimi trend, quello del low alcohol, che si compone di Vermouth Martini Ambrato, arancia e soda al melograno.

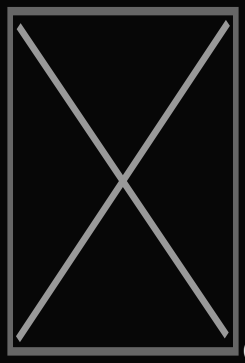
Luca Cutrufelli lo ha chiamato Low, perché, oltre ad indicare la bassa concentrazione alcolica, **evoca la copertina dell’omonimo album di David Bowie**: il suo colore arancione ne ricorda lo sfondo, mentre la fetta d’arancia utilizzata come guarnish la ciocca dei capelli del cantante inglese ripreso di profilo.

Un classico esempio di come al Giardino di Lipari, che dedica anche molto spazio alla musica live, la contaminazione tra drink, food e musica sia sempre molto presente.



QANAT

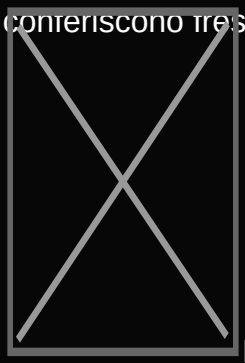
Un’esplosione di agrumi per il Qanat, realizzato con gin secco, amaro di arance amare Jacli, succo di limone e marmellata di mandarini. Il nome non a caso richiama il qanat, il sistema di irrigazione costruito dagli arabi sottostante la città di Palermo, che permetteva di irrigare, tra le altre cose, anche le coltivazioni di agrumi, specie introdotta in Sicilia proprio dagli arabi.



GINOSTRA

Si ispira invece agli anni ’30 il Ginostra, cocktail che richiama il Giostra D'alcol, la miscela inventata da esponenti futuristi, e al tempo stesso rende omaggio a Ginostra, frazione dell’isola di Stromboli raggiungibile solo via mare.

Vino rosso Cerasuolo di Vittoria, **Bitter Martini** Riserva, limonata siciliana e sciroppo di ciliegia conferiscono freschezza ad ogni sorso.



IL PEPERÒN

I palati più esigenti non potranno farsi sfuggire Il Peperòn, i cui ingredienti, cachaça, cordiale ai peperoncini verdi siciliani e succo di lime, rendono il cocktail molto piccante, evocando la sensazione provocata sulla pelle quando ci si scotta prendendo troppo sole. Un suggerimento? Godersi la degustazione con in sottofondo Il peperone di Edoardo Vianello, uno dei grandi classici delle colonne sonore dell’estate italiana anni ’70, incluso nelle playlist ufficiali de Il Giardino di Lipari.