

## Classici e twist a confronto, oggi parte il nuovo ciclo tematico del Flores Cócteles



Tre cocktail classici e tre rispettive rivisitazioni green per un confronto orizzontale tra miscelazione del passato e del presente: questo il tema del **nuovo ciclo di One Night del Flores Cócteles** di via Melloni 9.

### IL FORMAT: CLASSICI E TWIST A CONFRONTO

*“Per poter apprezzare davvero un drink rivisitato occorre conoscere il cocktail cui si ispira. Così nasce questo nuovo ciclo di One Night che coinvolgerà ospiti e aziende diverse fino alla fine dell’anno”,* puntualizza **Diego Atlantico**, bar manager del Flores. A supporto degli eventi incentrati sulle verticali tra tre drink classici e altrettante versioni in stile contemporaneo ci sarà un menù speciale con la storia dei cocktail originali e la genesi delle interpretazioni delle guest.

**Si debutta oggi, martedì 28 febbraio**, con **César Araujo**, bar manager del Bob Milano che firma una **special temporary drink list di sei cocktail**, tutti con rum Flor de Caña 12 anni.

Il calendario è ancora in fase di definizione ma è possibile anticipare che il **5 giugno** ci saranno **Solomiya Grytsyshyn** brand ambassador Italia di Hendrick's Gin e **Luca Ardito**, bar manager del Vertigo dell'hotel UNA Milano Verticale, bar del ristorante gestito da Enrico Bartolini, lo chef più

stellato d'Italia, per una serata a quattro mani tra classici e twist a base gin.

## LA SERATA CON CÉSAR ARAUJO

In carta, ecco quindi le versioni originali di Presidente, Daiquiri e Old Fashioned e le interpretazioni di Araujo con **preparazioni create apposta per l'occasione** al Per cento Lab, nuovo laboratorio polifunzionale dedicato alla sperimentazione nel mondo del bere.

*“Sono sempre stato sensibile al tema della sostenibilità ambientale e all'importanza di impegnarsi in prima persona per ridurre rifiuti e inquinamento”, racconta César. E coerente con il suo approccio alla vita è il suo stile di miscelazione. “Per me, è un dovere morale studiare soluzioni virtuose per evitare sprechi e utilizzare il prodotto nella sua interezza. I miei sono **cocktail sempre sostenibili realizzati con scarti alimentari variegati: dalle bucce di banana a quelle di ananas e agrumi”.***

## CLASSICI E TWIST A CONFRONTO, DRINK LIST 01 DI CÉSAR ARAUJO

### EL PRESIDENTE

Vintage cocktail con rum e vermouth ideato dal barman Eddie Woelke (papà anche del Mary Pickford) a inizio '900 al Jockey Club dell'Avana, è arrivato negli Usa solo dopo la fine del Proibizionismo. E ne esistono innumerevoli versioni.

### CAVENDISH

Twist con Ron Flor de Caña 12 anni, vermouth alla banana fermentata

### DAIQUIRI

Il drink simbolo di Cuba. Un Sour a base di rum, lime e zucchero evergreen e amatissimo da Ernst Hemingway che lo beveva alla Floridita dell'Havana.

### PRIMERA FLOR

Twist con Ron Flor de Caña 12 anni, lime cordial, residuo di melograno

Flores Cócteles

via Macedonio Melloni 9, Milano

infoline 02 25062491