

I bartender di Gaia danno vita a una drink list dedicata alle grandi donne del mondo

20230919155535ameliaearhart-3b4c2702

I bartender di Gaia, il cocktail bar all'interno di [Musa](#), si sono lasciati ispirare dalle grandi donne che hanno dato il nome alle 12 camere del luxury hotel sulle rive del Lago di Como.

Attraverso un lungo lavoro di studio ed evoluzione, Edoardo Felsini e il suo team hanno quindi trasformato in forma liquida le storie di **Rita Levi Montalcini, Eva Peron, Emmeline Pankhurst, Virginia Woolf, Marie Curie, Amelia Earhart, Giovanna d'Arco, la Regina Elisabetta, Coco Chanel, Margaret Thatcher, Rosa Parks e Serena Williams.**

“Siamo partiti dalla vita di ogni singolo personaggio, analizzando cosa ha lasciato al mondo d’oggi” spiega Edoardo Felsini, Bar Manager di Musa Lago di Como. “Ci siamo basati sul loro Paese d’origine, sulla loro personalità e soprattutto ne abbiamo studiato il carattere, cercando così di racchiudere in un drink la loro essenza. Da questo studio nasce uno dei drink che mi rappresenta di più, per la sua italianità ma anche per il suo essere, ancora oggi dopo 100 anni, sul banco di ogni cocktail bar: il nostro twist sul “Negroni” dedicato a Rita Levi Montalcini nasce dalla distillazione sottovuoto alla temperatura di 22°C in Rotavapor da un blend di Villa Ascenti Gin, Vermouth rosso Cocchi Dopo Teatro e l’immancabile Campari, dalla quale creiamo a tutti gli effetti uno spirito cristallino dall’ aroma lievemente bitter, armonico e rotondo. Per dare invece quella corposità che cerchiamo in ogni Negroni, abbiamo aggiunto allo spirito un gum syrup al polline piemontese bio, addensato appunto con gomma arabica, che miscelato con una tintura di botti ex Bourbon regala al drink una rotondità ed un aroma meraviglioso”.

A supporto il team ha studiato un **progetto grafico ad hoc** per trasmettere e **comunicare anche a livello artistico i tratti distintivi di ogni musa**: un piccolo libro con un focus su ogni cocktail e quindi ogni donna, con una legenda per guidare il cliente alla scoperta di sapori che caratterizzano ogni creazione.