L'acquavite dà personalità ai cocktail estivi

bonaventura-maschio-preparazione-cocktail-34650b5b

È possibile utilizzare un distillato come l'acquavite d'uva anche nei cocktail? «Certo che si può – è la risposta di Michele Di Carlo, presidente del Classic Cocktail Club e vicepresidente dei soci sostenitori Aibes, l'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori - anzi, l'acquavite d'uva è un ingrediente originale, che conferisce al cocktail una maggiore aromaticità». È proprio questa caratteristica che fa di Prime Uve e Prime Arance, prodotti di punta della **Distilleria Bonaventura Maschio**, un infgrediente che conferisce personalità distintiva ai mix drink.

E Francesco Conte, barman dello Shaker Club di Aversa (Ce), rettore campano del Classic Cocktail Club approfondisce: «Il distillato è l'anima di un drink, è il suo "spirito", sia che si parli di distillato d'uva, di vinacce o anche di frutta, è in grado di trasferire l'anima della materia prima al drink. Il tutto portandosi dietro il carico di sapori, profumi, storia e di legame con il territorio di produzione. In una parola: è in grado di trasferire emozioni. Un aspetto da non sottovalutare».

Dello stesso parere è Francesca Mannis, 24enne barlady di Lamezia Terme (Cz) che gestisce il Sunrise Cocktail Bar di Falerna Scalo (Cz): «Ho recentemente conquistato il podio del Concorso Cocktail Letterario al Vittoriale con un cocktail che aveva, tra gli ingredienti, la Prime Uve Oro e la Prime Arance. Quest'ultima ha saputo rendere in forma liquida il sapore di uno dei prodotti della mia meravigliosa terra. L'acquavite d'uva, utilizzata al posto della vodka, mi ha permesso di conferire, inoltre, maggiore personalità al cocktail».