



### Goccia Rosé

Un condimento raffinato e non scontato, a base di mosto d'uva Ancellotta che invecchia per 5 anni in botti di rovere bianco. La Goccia dell'Acetaia di Canossa di Venturini Baldini è disponibile anche nella versione Bianca, nera, di tartufo e di mela.



**Il problema con il jogging è che il ghiaccio ti cade fuori dal bicchiere.**

**MARTIN MULL**

### KitchenAid

Il sistema di miscelazione in 3 parti sviluppato da KitchenAid mette in sinergia la potenza del motore con tecnologia Intelli-Speed, l'esclusivo profilo della lama asimmetrica e il particolare design interno della caraffa con scanalatura per tritare anche gli ingredienti più difficili e offrire composti omogenei, sapori e consistenze perfetti.



**CURIOSITÀ** Il Ruanda è stato il primo paese a vietare i sacchetti di plastica.

# Cocktail a casa? Si ci sta!

*Fino a qualche mese fa, prepararsi un cocktail a casa senza un'occasione con amici, rievocava un'immagine decadente che accompagna personaggi come il Drugo de Il Grande Lebowski o Karen di Will & Grace. Adesso, da quando abbiamo imparato ad utilizzare la casa come spazio anche per intime serate mondane, il momento "Cocktail bar"... ci sta. E per aiutarci ci vengono in soccorso i brand che ci svelano le loro ricette.*

### LA RICETTA

## Belvedere Spritz

di Vodka Belvedere

Cosa c'è di meglio che cimentarsi nella preparazione di un cocktail esclusivo? E se addirittura provassi a rivisitare un classico contemporaneo come lo Spritz?

Belvedere Vodka, la vodka super premium, è l'ingrediente perfetto per uno Spritz inedito: col suo gusto unico e purissimo, naturale e autentico, sarà una piacevolissima sorpresa per tutti gli amanti del mondo degli spirits.



### Ingredienti

30 ml Belvedere Vodka  
15 ml Marendry Fabbri  
45 ml succo di pompelmo rosa fresco  
22,5 ml simple syrup  
Top champagne

### Garnish

fetta o zest di pompelmo rosa

### Tecnica

built, on the rocks



### LA RICETTA

## SABA COLLINS

di Sabatini Gin

È un drink solere in cui spiccano le note aromatiche di Sabatini Gin, il gin distillato toscano, insieme alla naturalezza del profumo delle foglie di menta.

### Ingredienti

50 ml di Sabatini Gin  
25 ml di succo di limone  
2 cucchiaini di miele  
acqua gassata  
ghiaccio

1 rametto di menta  
noce moscata

### Preparazione

Versare in un bicchiere



il succo di limone e sciogliervi il miele. Una volta che il miele si sarà sciolto, versare una tazzina da caffè colma di Sabatini Gin. Aggiungere il ghiaccio a riempire il bicchiere e colmare il tutto con dell'acqua gassata.

Utilizzando un cucchiaino da cucina, mescolare gli ingredienti con movimenti dal basso verso l'alto. Guarnire il cocktail con un rametto di menta e una leggera grattugiata di noce moscata.



### LA RICETTA

## Mas-Curried

di Marv Cunningham

Marv Cunningham, Bartender delle Bahamas, ha vinto la decima edizione dell' Angostura Global Cocktail Challenge che si è tenuta a Trinidad. Cunningham è stato eletto vincitore dopo aver gareggiato, con il suo cocktail, contro altri otto Bartender selezionati in tutti i cinque continenti.

### Ingredienti

2 oz Angostura 7 Yo.  
1 oz arbusto al curry  
3/4 oz succo di lime fresco



2 dashes di purea di cavolfiore  
5 dashes di Bitters Angostura  
2 dashes di Angostura Orange Bitters

### Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Scuotere e versare filtrando in un tumbler basso sopra un pezzo di ghiaccio. Guarnire con una scorza di lime disidratata e una chip artigianale di piantaggine.

