N. 28 - 29 SETTIMANALE - 19 LUGLIO 2023

VANITY FAIR

E POI

BABY GANG
UN TRAPPER
ALLA RICERCA
DEL RISCATTO

ISOLE FIJI
UN PARADISO
IN PERICOLO

THRILLER
A MADRID,
CON TRE UOMINI
E UNA CARMEN

COCKTAIL TIME
MONASTERI
CON VIGNA
DRINK
DA COPIARE
(ANCHE
ZERO ALCOL

Beatrice Borromeo

IMPARIAMO *AD ASCOLTARE*

Beatrice Borromeo Casiraghi, 37 anni, regista e produttrice. Ha ideato e diretto la docuserie *Il principe*, su Netflix dal 4 luglio.

Lei lo ha fatto da *regista* con Vittorio Emanuele di Savoia, coinvolto in un *delitto* che l'ha toccata da vicino. Ma è una *regola* anche nella sua *vita* con *Pierre Casiraghi* e i loro *figli* a cui dice: «Non pensate al *successo* ma a essere *felici*»

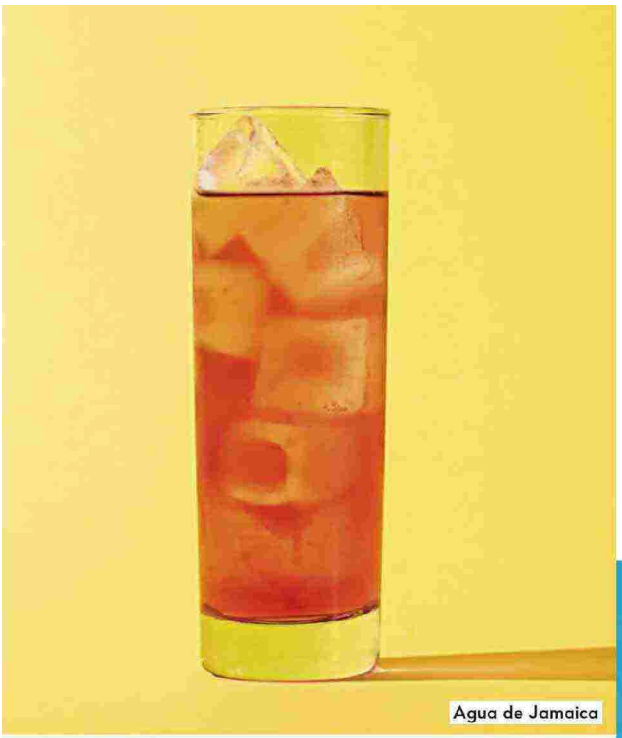
N EDICOLA IL 5 LUGLIO 2023
SN 1723-6673 30029

Settimanale
19-07-2023
Pagina 113/14
Foglio 1 / 2

VANITY FAIR

Tiratura: 134.680
Diffusione: 114.499

www.ecostampa.it

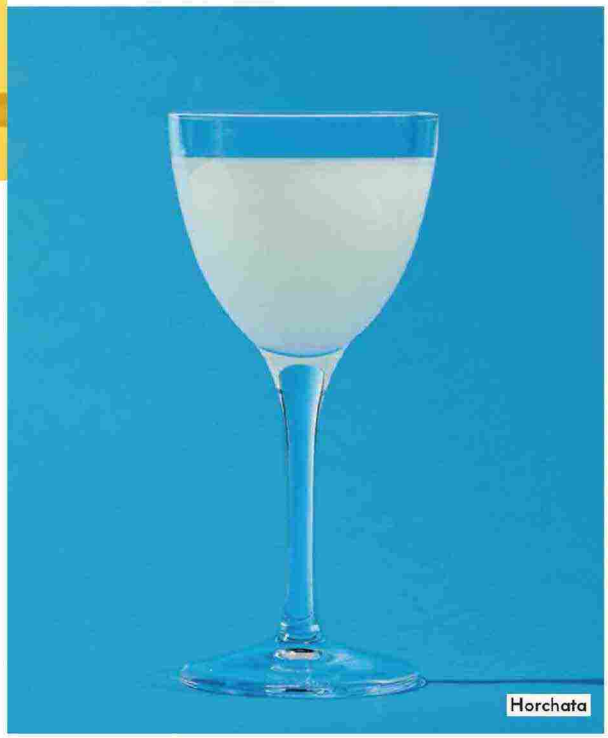

Agua de Jamaica

NEWS

Gradisci un mocktail?

Dimenticate gli sciroppi ultradolci e l'ombrellino di carta dei tristi analcolici: i drink per chi non beve ora sono eleganti, elaborati, più in voga che mai. I bartender di Milano raccontano come si fanno

di LAURA FIENGO


Horchata

Una volta per i non beventi una serata fuori era da brivido: bicchieroni arcobaleno pieni di sciroppi e zucchero, molto kiwi, spesso una smorfia dal cameriere. Ma le cose sono cambiate: le liste dei mocktail (*mock*, falso) nei migliori bar di ogni città del globo si allungano e si studiano sempre più. Non solo lo zero alcol, che un tempo si chiamava «virgin», ma anche i cocktail Low ABV (*alcohol by volume*), cioè a bassa gradazione. «La svolta radicale è stata l'arrivo dei distillati senza alcol», dice **Carlo Dall'Asta**, tra i fondatori del gruppo milanese Farmily (Mag Cafè, 1930, Iter...). Proprio all'**Iter**, sui Navigli, assaggiamo due drink presi direttamente dai mercati di Oaxaca: Agua de Jamaica, a base di foglie di ibisco, e una versione cool dell'Horchata, a base cocco. Questo bar si ispira al viaggio e al mondo: il menu, drink e cucina cambiano Paese ogni stagione, e ora tocca al Messico. «Nei cocktail è il momento di tequila e mezcal», dice, «quello dell'estate sarà il Paloma (*tequila, lime, agave,*

PROPOSTE SPIRITOSE

NOVITÀ ON THE ROCKS
1. Da **Distilleria Nardini** *Acqua di Cedro*, agrumata e intensa: si gusta ghiacciata o in cocktail estivi, come il *Cedro Spritz* o il *Cedro Tonic*. **2.** La nuova *Chrome Bottle* di **Belvedere Vodka**, personalizzabile e formato magnum. **3.** Per gli appassionati di **St-Germain** appuntamento fino a ottobre per una social experience a Cascina Cuccagna, Milano, bevendo il suo hero drink *St-Germain Hugo* su un'installazione artistica (*prenotazioni @aperitivostgermain.it*). **4.** Fruttata e floreale, *Grappa Prosecco Ice* di **Distilleria Castagner**, creata per essere bevuta ghiacciata. **5.** Note di rabarbaro e lungo finale di ginepro: è **Malfy Gin Rosa**, dal delicato colore dei pompelmi rosa siciliani.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
099164
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VANITY FAIR

www.ecostampa.it

No Gin & Tonic

soda al pompelmo, ndr)». Il mocktail più critico secondo lui è il Negroni, che qui si chiama «Da grande sarò un Negroni». Per un Gin tonic analcolico a casa, invece, ecco le dosi: 1 parte di distillato *JNPR* e 2 di tonica. E sul futuro della mixology lui non ha dubbi: «Si torna verso semplicità e qualità, secondo il trend *Drink better not more*». Concorda anche **Giovanni Allario,** head bartender al **Moebius**, altro grande indirizzo di Milano: «C'è moltissima attenzione per assicurare un brindisi degno anche a chi non beve». Secondo lui i mocktail spesso mancano di texture, per cui meglio usare emulsificanti come il bianco d'uovo, o anche vegan come l'acqua di conserva dei ceci. La ricetta di Moebius? Zotomakep: *Seedlip Spice* (*a destra*), mirtilli rossi, limone, ginger beer. Proviamo per credere.

DISTILLIAMOCI
Da sopra, JNPR n.1, distillato senza alcol amatissimo dai bartender. *Sabatini 0.0,* dalla Toscana la versione zero alcol per un «mock gin tonic» perfetto.

IL CASO

Guardate dietro al bancone dei migliori cocktail bar del mondo (e a casa di chi la sa lunga): questa bottiglia da qualche tempo non può mancare. In tre versioni, il *Seedlip*, arrivato dall'Inghilterra, è il distillato analcolico del momento ed è cruciale per cimentarsi nella nuova arte dei mocktail, i drink zero alcol. Il nome, «From Seed to Lip», omaggia una storia very british antica 300 anni: l'inventore Ben Branson infatti ha ritrovato un manoscritto datato 1651, *The Art of Distillation*, che rivelava tecniche di distillazione non alcolica di erbe e aromi. Questo, *Garden 108*, è fatto con menta gentile, timo, rosmarino, fieno e piselli. Poi ci sono *Grove 42* con arancia, citronella, limone, mandarino e zenzero, e *Spice 94*, cardamomo, scorza di limone e pompelmo. Le ricette in rete non mancano, a noi piace il *Garden* con cubone di ghiaccio e tonica, magari un po' fancy come la spagnola Vichy Catalan, che sgorga a 60 metri di profondità, oppure l'italiana Cortese, bottiglia chic e chinino naturale.

TRADIZIONI E PROGETTI
1. *Mojito, Spritz, Negroni* e *Margarita* sono le varianti del drink già pronto a base di spumante di **Choose by Ponte1948**. **2.** *Amaro riserva Convento di S. Giovanni* di **Distilleria Berta**, che ha reinventato la ricetta del 1428 dei frati francescani di Nizza Monferrato. **3.** Casa Diplomático, il progetto di **Rum Diplomático**: fino ad aprile, DaV Milano by Da Vittorio, Experimental Cocktail Club a Venezia, Anthill a Napoli e Ognissantino a Trani diventano ambasciate del gusto del distillato. **4.** *La Armonía*, nuova creazione di **Ron Zacapa** che invecchia a 2.300 m nella leggendaria Casa sopra le nuvole. **5.** Freschezza e zenzeri di agrumi: **Aperitivo Nonino BotanicalDrink** per il terzo anno ha ricevuto il riconoscimento *ISW Awards* come miglior aperitivo.

STOCKFOOD

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
099164

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE