

il venerdì

di Repubblica

23 Agosto 2013

dolcevita



AUTUMN IN LOVE
4 CL. DI SUCCO D'UNA AMERICANA
1 CL. DI SCROPPA DI MIELE
1 CL. DI VODKA CROC
1/2 CL. DI CA' DEL BOSCO
PRESTIGE ROSÉ
 SHAKERATE IL SUCCO DI UNA
 CON LA VODKA E LO SCROPPA
 FILTRATE IN UN FLUTE E TOPPATE
 CON SPUMANTE DECORATE
 CON FIORI A PALERE



BREAKFAST MARGARITA
4 CL. DI TEQUILA DON JULIO
REPOSADO
1 CL. DI AMARETTO DI SARONNO
1 CUCCHIAIO DI MARMELLATA
DI ALBICOCCA
2 CL. DI SUCCO DI LIME
 SHAKERATE GLI INGREDIENTI SERVITE
 IN UNA TAZZA DA CAPPUCCINO
 ACCOMPAGNATA DA UN CROISSANT.
 È PERFETTO NEL POMERIGGIO
 PER RINCHIOTRI DI AVORO O RELAX



KEEP CALM & SAVE THE TAN
4 CL. DI SUCCO CENTRIFUGATO
FRESCO DI CAROTA
1 CL. DI SPREMIUTA ARANCIA
2 CL. DI VODKA KETEL ONE
2 CL. DI SOLERNO BLOODY
ORANGE LIQUOR
1 CL. DI SCROPPA DI FRUTTOSO
 METTETE TUTTI GLI INGREDIENTI
 NELLO SHAKER, AGITATE E SERVITE
 IN UNA COPPA DA COCKTAIL. PUÒ
 ESSERE ACCOMPAGNATO DA CHIPS
 DI CAROTA CARAMELLATA



MATTIA PASTORI, MEGLIOR BARTENDER D'ITALIA 2013.
 CONSIGLIA TRE COCKTAIL PER AFFRONTARE IL DOPO VACANZE

IL RITORNO È MENO TRISTE SE IN TESTA C'È GIÀ IL PARTY

di Giuseppe Ortolano
 Vacanze finite! Per consolarsi un po', ma senza esagerare, si può scegliere un cocktail fresco, con profumi che riportano alle ferie appena finite. È il consiglio di Mattia Pastori del Bamboo Bar dell'Armani Hotel di Milano, proclamato Miglior Bartender d'Italia alla finale Western Europe del Digo Reserve World Class 2013, la competizione internazionale che celebra i arte della mixology e i creatori di cocktail. «Ai lettori del Venerdì propongo un *Keep Calm & Save the Tan* a base di succo di carota che, ricco di betacarotene, aiuta a mantenere l'abbronzatura per lungo tem-

po». Se la malinconia non va proprio via si possono provare a rendere più frizzanti e ribassanti i tramonti di fine estate con un insolito e curioso *Breakfast Margarita*, a base di tequila Don Julio reposado, Amaretto di Saronno, marmellata di albicocca e succo di lime. Un cocktail che secondo Pastori «può sostituire il *tea time* pomeridiano e deve essere servito in una tazza da cappuccino, meglio con un buon croissant».

Ma Mattia Pastori, che recentemente si è classificato tra i migliori sedici bartender del mondo alla finale di Digo Reserve World Class vinta dallo spagnolo David Rio del Jigger Cocktail & Disco Bar dell'Isola di Minorca, si preoccupa anche delle prime serate d'autunno, quando il fresco bussa alle porte. Sarebbe questo il momento giusto per sbrigliare il suo *Autumn in Love* a base di succo d'uva americana, sciroppo di miele, vodka Ciroc e spumante Ca' del Bosco Prestige Rosé. Un cocktail che «si ispira a un grande classico della mixology italiana, il *Triano*, rendendolo leggermente più alcolico con l'utilizzo di vodka Ciroc».

Il consiglio di Mattia Pastori per i nostri lettori non trascurano nemmeno gli amanti del whisky, da gustare lentamente dopo cena. Le giornate di inizio autunno possono infatti concludersi con un *Apple Soda and Rocké-Fruit*, un single malt Cardhu invecchiato dodici anni, allungato a piacere con soda alla meli, tanto per renderlo un po' più fresco.



IL PIATTO ETNICO

di Chef Kumalè
 chef@zmail.net

La tisana indiana con la liquerizia fa a meno di tè

Utilizzata come rimedio ayurvedico nella tradizione indiana, la liquerizia si prepara mescolandola ad altre spezie, anche per aromatizzare questo *chai* miscelato senza tè e con l'aggiunta di molti aromi. Gustatelo caldo o freddo, eventualmente con l'aggiunta di una scorza di limone. In una pentola dal fondo spesso, riscaldate il pepe, i chiodi di garofano, la cannella, il coriandolo e il cumino finché inizieranno a sprigionare il loro aroma, ma facendo attenzione di non bruciarli. Versate l'acqua e portate a ebollizione. Unite zenzero e liquerizia, fate bollire a fuoco dolce per altri cinque minuti. Versate il latte e addolcite con il miele, mescolate bene e filtrate.

LE DOSI
 6 grandi peperoni, 6 chiodi di garofano, 4 cm di stecca di cannella,
 1 cucchiaino di semi di cumino, 1 cucchiaino di coriandolo,
 2 cm di pollice di zenzero fresco, 2 bastoncini di liquerizia,
 750 ml d'acqua, 250 ml di latte intero (facoltativo), miele

78

23 AGOSTO 2013 | **il Venerdì**