



La tendenza Non c'è solo lo spritz i cocktail dell'estate Francesca Scognamiglio a pag. 31



Francesca Scognamiglio

I drink di tendenza per l'estate 2019? A bassa gradazione alcolica, health o bio e soprattutto "instagrammabile". L'aperitivo estivo è un appuntamento irrinunciabile per tutti i napoletani. Da soli o in compagnia è ormai considerato un rito rilassante e sempre più esperienziale quello dell'happy hour da vivere nei locali di tendenza o presso terrazze vista mare, roof garden e beach club sempre più attrezzati con champagnerie e affidati a bartender di successo. Numerosi sono infatti i "cocktail party" in programma tra lidi, resort e locali di città e provincia, che propongono drink con tante novità nel bicchiere. La classifica delle tendenze più gettonate per l'estate, in fatto di aperitivi, secondo gli esperti vede al primo posto i "Green cocktails" ovvero bevande realizzate con prodotti biologici e salutari; seguono i cocktail a bassa percentuale alcolica apprezzati da chi segue corrette abitudini alimentari; i "Pink Gin" ovvero i drink dal colore rosa e quelli dal sapore frizzante, altrimenti detti "Sparkling cocktails". Tutti però devono avere una caratteristica di base: essere «instagrammabili» ovvero colorati e dall'aspetto accattivante così da poter essere fotografati e postati sui social networks. Leggeri e freschi e sempre più in voga, sono poi anche i vini dell'estate. Ecco alcune location dove provare queste bollicine.

A Bacoli, in via Spiaggia Romana, il beach club **Labelon** consente ai propri ospiti di usufruire di un bar-champagneria con angolo lounge per un drink al tramonto vista mare e di un tiki-bar per la preparazione di cocktail speciali aperto dalle 12 a mezzanotte; presso **"Baroq Art Bistrot"**, in piazza Vittoria, giovedì dalle 19, si terrà l'evento **"Greco Wine Cocktail"**, evento dedicato alla

►Dalle spiagge ai locali trendy ►Mix di sofisticati ingredienti boom di aperitivi e happy hour da bere anche per rinfrescarsi

mixology ovvero l'arte della preparazione di cocktail e drink innovativi con tecniche sempre più raffinate. Nel corso della serata i cocktail, "di Marzo spritz", il "Tufo 75" ed il "Floridita Anni Venti" saranno preparati con uno dei vini più rinomati ed apprezzati in Campania: il Greco di Tufo dogg di Cantine di Marzo. Il "di Marzo spritz" è un cocktail a base di Greco di Tufo con sciroppo di fiori di sambuco, nocillo, liquore al pino mugo ed altri aromi, il "Floridita", twist classico, con rum bianco, limone, lime e sciroppo di ortata, mentre il "Tufo 75" è a base di Anni Venti ed albicocca. Ad accompagnare i cocktail realizzati

dal mixologist del Baroq, ci sarà una selezione di finger food e, a seguire, una cena degustazione. Musica e drink si incontrano invece a Positano, presso il Fly bar, la cui drink list è realizzata e composta da svariati classici sapientemente rivisitati ed originali creazioni realizzate dal barman Frank Formicola che da più di 17 anni opera nel mondo della mixology.

Tra le sue ricette di tendenza c'è, ad esempio il "Black bird" composto da: lagavuli 16 whisky, carbone attivo, chilly, hell fire bitter, succo di limone fresco, sciroppo semplice. Il 16 luglio al Fly si terrà una serata Jazz con Virginia Sorrentino (voce), Fabio Nun-

ziata e Pasquale De Rosa. I vini rosati saranno invece protagonisti dell'evento "I Drink Pink" in programma il 18 luglio presso la Terrazza Angio del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo che, tra musica e dj set accoglierà la degustazione dei migliori rosati italiani. Per un drink "a domicilio" da offrire durante un evento conviviale nel giardino di casa o a bordo del proprio yacht, la personal chef Giulia Fusco nota come "Ciu Ciu Chef" propone per l'estate 2019 il "Vodka press", di origine americana, a base di lime, soda, vodka e fiori di sambuco. Non resta che brindare all'estate.

©H1/RODOLZIOENRSEHIVATA

IL MATTINO
Caltagirone Editore
Tiratura: 46.000 copie

