

QUELLO CHE È NON È QUELLO CHE SEMBRA

VANITY FAIR

n. 42 Settimanale - 21 Ottobre 2020

SOLO € 1,90

FRANCESCO TOTTI

IL DISCORSO DEL RE

Il calciatore, l'uomo, il mito: un documentario di Alex Infascelli lo racconta al cinema. A Vanity Fair si svela come mai prima d'ora



QUESTIONE DI SPIRITO

La purezza tonificante del gin e della grappa e il calore del rum per creare 4 COCKTAIL ideali per serate confortevoli. E per il giorno, acqua aromatizzata in bottiglie speciali

di ANNA MAZZOTTI



Mix di stagioni

Catturare i sapori dell'estate e dell'autunno in un cocktail. Ecco che *Gin Mare* di **COMPAGNIA DEI CARAIBI**, simbolo dell'estate per i suoi aromi mediterranei ma ideale in ogni stagione, si sposa a un ingrediente «buono tutto l'anno» come la mela per creare un comfort drink: Apple & Gin Cocktail: 60 ml di Gin Mare, 60 ml di sidro di mele, 15 ml di succo di lime, 30 ml di sciroppo al miele. Mettete in un barattolo con ghiaccio, mescolate e guarnite con stecche di cannella e fettine di mela. Condividetevi con gli amici, con moderazione.



Purezza al chiaro di luna

Dall'Alta Langa, **GIN ENGINE**: bio, ispirato al mondo dei motori, dall'inconfondibile contenitore di latta *camouflage*, come i barattoli dei *moonshiners* (produttori clandestini). Per berlo secco, quasi in purezza e senza ghiaccio, provate *Engine Martini definitivo*, ricetta del barman Salvatore Calabrese: versate il gin ghiacciato in una coppetta da cocktail, aggiungete 5 gocce di Vermouth Dry, guarnite con una foglia di salvia o zest di limone.



Inno alla grappa

Da antico rimedio della nonna (e dei contadini del Nord) contro ogni male a ingrediente top per realizzare un grande drink. *Cocktail italiano* è stato creato dai noti mixologist Monica Berg e Alex Kratena per esaltare al meglio le caratteristiche di Monovitigno® Moscato **GRAPPA NONINO**. Nel rispetto della tradizione, la famiglia Nonino ha rivoluzionato il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo.



Da bere o da mangiare?

Il legame tra il mondo del cibo e dei drink si fa sempre più stretto: nella ricetta di *Eureka*, realizzato con 30 ml di **ZACAPA**, prodotto in Guatemala e considerato uno dei migliori rum del mondo, 20 ml di Rosolio cordiale, 2,5-7,5 ml di Alchermes, 5 ml di acido citrico e crusta frizzante, ci sono appunto Alchermes e Rosolio, ingredienti usati nella Zuppa inglese, dolce (si dice) di origine toscana, la cui prima ricetta fu pubblicata dall'Artusi.



L'arte che invoglia

È il primo microdrink al mondo: un cubetto (in dieci gusti diversi) con estratti di frutta, piante e vitamine che arricchisce e insaporisce l'acqua, invogliando a berne di più. **WATERDROP®** ora ha creato la Collezione Klimt, in collaborazione con Villa Gustav Klimt di Vienna: bottiglie in acciaio in 4 varianti di stampe ispirate alle opere del pittore, che mantengono i microdrink freddi, con borse in stoffa abbinate e un pacchetto degustazione.