

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



ISSN 1723-6673

00042

9 771723 667009

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. Condividete 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 abbinata e un pacchetto degustazione.

VANITY FAIR

Vanity Drink

Eine Frage des Geistes

Die belebende Reinheit von Gin und Grappa und die Wärme des Rum zur Herstellung von 4 Cocktails, die ideal sind für gemütliche Abende. Und für den Tag: aromatisiertes Wasser in ganz besonderen Flaschen

von Anna Mazzotti

Eine Hymne auf den Grappa

Vom alten „Heilmittel“, das die Oma (und die Bauern im Norden Italiens) bei jeglicher Beschwerde bereithielten, zur Top-Zutat für einen tollen Drink.

Cocktail italiano wurde von den bekannten Mixologen Monica Berg und Alex Kratena kreiert, um die besonderen Merkmale des reinsortigen **NONINO GRAPPA** Monovitigno® Moscato hervorzuheben. Unter Wahrung der Tradition revolutionierte Familie Nonino die Produktionsweise und Präsentation des Grappas sowohl in Italien als auch weltweit.