

SOLO € 1,90

n. 26-27 Settimanale - 7 luglio 2021

VANITY FAIR

Giulia Stabile, ballerina,
e Sangiovanni,
cantautore da record
di ascolti, 19 e 18 anni,
vincitori di *Amici 20*,
il talent show dove
si sono innamorati.

GIULIA E SANGIOVANNI

Summer of **LOVE**

L'ESTATE DELLE PRIME VOLTE, DELL'AMORE, DELLA LIBERTÀ, DELLA LEGGEREZZA.
STORIE DI UNA GENERAZIONE CHE TORNA A VIVERE E SOGNARE





IN LAGUNA

Un aperitivo sull'acqua al Gio's Restaurant & Terrace del St. Regis a Venezia (marriott.it).

VANITY Spirits

LA DOLCE VITA

In città e al mare, sulle terrazze o a bordo piscina, i cocktail sono un simbolo di libertà ritrovata. Per ripartire, tante novità, limited edition, ingredienti insoliti e sorprendenti. Da sorseggiare sempre responsabilmente

di ANNA MAZZOTTI



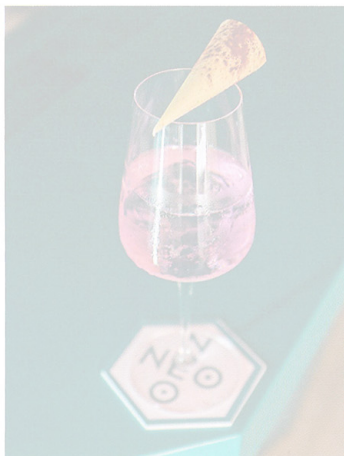
COPPIA ALCHEMICA

Si chiama *Summer Dream* e si realizza con Riserva Carlo Alberto White Vermouth di Compagnia dei Caraibi, un cucchiaino di marmellata di fichi, lime fresco, bitter alla pesca e sciroppo di sale rosa dell'Himalaya. Un cocktail dal sapore alchemico, come l'origine di questo Vermouth di Torino.



RELAX DRINK

Mintfulness è il cocktail di Camparino in Galleria: 40 ml di Appleton Reserve Blend, 30 ml di succo di lime, 22,5 ml di sciroppo di menta e lampone, 3 gocce di Peychaud's bitter, champagne Lallier Blanc de Blancs. Shakerate per 10 secondi, versate nella coppetta raffreddata e aggiungete lo champagne.



IL MIGLIORE

Gin Tanqueray No. Ten, cordiale di lamponi e soda al tè verde, un cono di cioccolato bianco: è *Enjoy the Silence*, il cocktail di Simone Molè del Neo di Cefalù, proclamato Miglior Bartender d'Italia alla **Diageo Reserve World Class 2021**. A luglio, la finale globale della competizione per incoronare il Bartender of the Year 2021.



THE WINNER IS...

Botanical Spritz è il drink creato aggiungendo bollicine – oppure acqua tonica –, scorza di limone e ghiaccio a **Botanical Drink L'Aperitivo Nonino**, eletto Aperitivo dell'Anno 2021 International al Meininger's International Spirits Award.



AL MIELE SALATO

Holy Martini del barman Luca Manni è il cocktail giocato sul contrasto dolce e salato a base di *Casta di Castagner*, grappa di prosecco creata appositamente per la miscelazione: 6 cl Casta Grappa, 1 cl di sciroppo di miele salato e per decorazione un fiore di ciliegio al sale.



ALLA FRANCESE

Colore dorato, aromi di arance candite, miele, resina di pino e frutti esotici. **Lillet**, il tradizionale aperitivo francese, è perfetto per l'estate: *Lillet Blanc Tonic* si prepara con 1 parte di Lillet Blanc, 2 parti di acqua tonica, cetriolo, fragola e foglie di menta.



AL TRAMONTO

Bombay Sapphire Sunset® è una special edition del celebre gin, dove le 10 botanicals sono arricchite con cardamomo bianco indiano, curcuma dorata e mandarino spagnolo. Il cocktail *Bombay Sapphire Sunset*® & Tonic si prepara con 50 ml di gin, 100 ml di acqua tonica. Garnish: una fettina di arancia e una stella di anice.



BOLLICINE DA MIXOLOGY

I cocktail a base di vino sono sempre più trendy: è iniziata la *Sparkling Summer* di **Asti Spumante e Moscato d'Asti Docg**, in collaborazione con il flair bartender Giorgio Facchinetti, progetto di posizionamento delle bollicine aromatiche piemontesi nel mondo della mixologia. Nella drink list, *Red Hot Veggie Pepper*: 4,5 cl di vodka al peperone, 2,5 cl di limone, 2 cl di sciroppo di zucchero, 2 cl di estratto di fragola, *Moscato d'Asti Docg*.



VODKA LOVERS

Per celebrare l'estate **Belvedere** ha trasformato sei cocktail bar in tutta Italia in «Oasi Belvedere Summer Bay», locali che propongono tre signature cocktail preparati con una *Belvedere Pure in Limited Edition*, come questo Spritz con succo di pompelmo rosa e champagne.

VANITY FAIR

DOLCE VITA

In town and at the seaside, on the balconies or by the pool, cocktails are the symbol of rediscovered freedom. To start again, many new things, limited edition, unusual and surprising ingredients. Always to be sipped responsibly.

by ANNA MAZZOTTI

THE WINNER IS ...

Botanical Spritz is the drink created adding sparkling wine – or tonic water -, lemon rind and ice to ***Botanical Drink L'Aperitivo Nonino***, elected Aperitif of the Year 2021 International at Meininger's International Spirits Award.