

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](http://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



## COPPA 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 Psychaud'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.



### 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.



### 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.



### 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*.



### 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.



### 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.