



## Mixology d'autore in Costiera: al via l'Amalfi Coast Cocktail Week

Anna Volpicelli



*Dal 23 al 29 settembre va in scena la kermesse dedicata al bere bene, al suo debutto in Costiera. Una manifestazione itinerante, ricca di eventi, che coinvolgerà i cocktail bar e bar d'hotel di tutta la costa, da Vietri sul Mare a Positano. In anteprima una selezione di signature cocktail che saranno proposti*

Al via la prima edizione dell'Amalfi Coast Cocktail Week. La manifestazione dedicata al mondo della mixology di Paola Mencarelli, founder e creative director del format Italian Cocktail Weeks, sbarca nella Divina. Dal 23 al 29 settembre una serie di appuntamenti che si susseguiranno nei cocktail bar e bar d'hotel da Vietri sul Mare a Positano riunirà il talento dei bartender di tutta la Campania.

«Lo spirito dell'Amalfi Coast Cocktail Week è lo stesso che contraddistingue tutte le altre Italian Cocktail Weeks che sono state organizzate dal 2016 a oggi. Tuttavia, a differenza delle manifestazioni che sono state allestite negli anni precedenti a Firenze, Venezia e Cortina, quella amalfitana non si svolgerà in un'unica destinazione, ma sarà itinerante fra i vari comuni della Costiera. L'obiettivo, infatti, è quello di esaltare sia l'identità e la professionalità dei bartender campani e in generale l'arte della mixology della regione, sia le bellezze del territorio», spiega la fondatrice.

## Three/Sixty Swizzle

di Andrea Ferrigno, Raffaele Carretta, Riccardo di Bianco (Matinée Cocktail Bar & Restaurant - Maiori)



«Per il signature cocktail mi è stato chiesto di proporre qualcosa che più mi rappresentasse - spiega Andrea Ferrigno -. Appassionato di tutto l'universo tiki, ho deciso di presentare uno **swizzle**. Il nome Three/Sixty nasce da una visione a 360 gradi sulle **tecniche di miscelazione tiki**, dove però **non vengono utilizzati prodotti esotici**, come può essere il rum per esempio, ma quelli proprio **della Costa d'Amalfi**. Abbiamo quindi il limone e la **cicerenella**, che è un tipico **liquore di Minori a base di arance amare e anice**».

### La ricetta

#### Ingredienti:

4 cl Grappa Nonino Monovitigno lo Chardonnay 12 mesi in Barrique, 2 cl Liquore Nonino Prunella Mandorlata, 1 cl Liquore di Arancia e Anice, 0,5 cl Monin Sciroppo Agave, 3 cl Succo di Limone fresco, 4-5 drop Aromatic Bitters

**Preparazione:** Swizzle

#### Bicchiere:

Highball

## Asparaperitif

di Francesco Cantilena, Cristian Cantilena, Gregorio Amendola e Mattia Sano (Masaniello Art Café, Amalfi)



Un viaggio alla scoperta dei prodotti dei Monti Lattari. Uno degli ingredienti principali di questo cocktail, infatti, sono gli **asparagi selvatici tipici della parte alta**, quella che si staglia fra i paesaggi montani, **della Costa d'Amalfi**. Un drink fresco che offre un interessante bilanciamento fra **sapori speziati ed aromatici**.

### La ricetta

#### Ingredienti:

3,5 cl Aperol infuso agli Asparagi, 1,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 0,5 cl Grappa Nonino Monovitigno il Moscato, 1,5 cl Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry infuso alla noce moscata, 3 dash Aromatic Bitters.

#### Preparazione:

Stir and Strain

#### Bicchiere:

Tumbler Alto





## Mixologie von Könnern an der Küste: Start frei für die Amalfi Coast Cocktail Week

Anna Volpicelli



*Vom 23. bis 29. September findet die Cocktailwoche statt, die dem Genussstrinken gewidmet ist und ihr Debüt an der Amalfi-Küste feiert. Ein Wanderevent mit vielen Veranstaltungen, an dem Cocktailbars und Hotelbars entlang der gesamten Küste von Vietri sul Mare bis Positano teilnehmen. Eine Vorschau auf eine Auswahl von Signature Cocktails, die beim Event präsentiert werden.*

Start frei für die erste Ausgabe der Amalfi Coast Cocktail Week. Die Veranstaltung, die der Welt der Mixologie gewidmet ist und von Paola Mencarelli - der Gründerin und Kreativdirektorin von Italian Cocktail Weeks - ins Leben gerufen wurde, gibt ihr Debüt nun an der Amalfiküste. Vom 23. bis 29. September wird eine Reihe von Veranstaltungen in Cocktailbars und Hotelbars von Vietri sul Mare bis Positano die Talente von Barkeepern aus ganz Kampanien zusammenbringen. „Der Grundgedanke der Amalfi Coast Cocktail Week ist derselbe, der auch alle anderen Italian Cocktail Weeks kennzeichnet, die seit 2016 bis heute organisiert wurden. Im Gegensatz zu den Veranstaltungen, die in den vergangenen Jahren in Florenz, Venedig und Cortina stattfanden, wird die Amalfi Coast Cocktail Week nicht nur an einem Ort stattfinden, sondern als Wanderevent in den verschiedenen Gemeinden an der Küste. Das Ziel ist es, die Identität und die Professionalität der kampanischen Barkeeper, und im allgemeinen die Kunst der Mixologie in der Region und die Schönheit der Gegend zu fördern“, erklärt die Gründerin.

## Three/Sixty Swizzle

von **Andrea Ferrigno, Raffaele Carretta, Riccardo di Bianco** (Matinée Cocktail Bar & Restaurant - Maiori)



„Für den Signature-Cocktail wurde ich gebeten, etwas vorzuschlagen, das mich am besten repräsentiert“, erklärt Andrea Ferrigno. „Da mich das gesamte Tiki-Universum begeistert, habe ich mich für einen **Swizzle** entschieden. Der Name Three/Sixty entstammt einer 360-Grad-Vision der **Tiki-Mixtechniken**, bei der jedoch **keine exotischen Produkte**, wie z. B. Rum, verwendet werden, sondern Erzeugnisse **von der Amalfiküste**. Wir haben also Zitrone und **Cicerenella**, einen typischen **Likör aus Minori, der aus Bitterorangen und Anis hergestellt wird**“.

### Rezept

#### Zutaten:

4 cl Grappa Nonino Monovitigno lo Chardonnay 12 Monate in Barriques, 2 cl Likör Nonino Prunella Mandorlata, 1 cl Orangen- und Anislikör, 0,5 cl Monin Agavensirup, 3 cl frischer Zitronensaft, 4-5 Tropfen Aromatic Bitters

**Zubereitung:** Swizzle. **Glas:** Highball

## Asparaperitif

von **Francesco Cantilena, Cristian Cantilena, Gregorio Amendola und Mattia Sano** (Masaniello Art Café, Amalfi)



Eine Reise zur Entdeckung der Produkte aus der Gebirgsgegend Monti Lattari. Eine der Hauptzutaten dieses Cocktails ist nämlich **der wilde Spargel, der typisch für den oberen Teil der Amalfiküste ist**, der sich von den Berglandschaften abhebt. Ein frischer Drink mit einem interessanten Gleichgewicht von **würzigen und aromatischen Geschmacksnoten**.

### Rezept

#### Zutaten:

3,5 cl Aperol mit Spargel-Infusion, 1,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 0,5 cl Grappa Nonino Monovitigno il Moscato, 1,5 cl Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry mit Muskatnuss-Infusion, 3 dashes Aromatic Bitters.

#### Zubereitung:

Stir and Strain

#### Glas:

Hoher Tumbler