



## 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