

## È un uccello! È un aeroplano (di carta)!: Indagine sul cocktail più in voga del 2025



La bevanda di tendenza del 2025 sta per atterrare.

All'inizio di gennaio, la rivista culinaria Food 52 aveva previsto che il Paper Plane, un classico moderno inventato nel 2008 dal bartender Sam Ross (e che prende il nome dalla famosa canzone di MIA), sarebbe stato il cocktail dell'anno.

Anche se il Paper Plane non è esattamente una novità, è ora che un'altra bevanda di tendenza arrivi nei bar. Dopotutto, siamo tutti un po' stanchi di ordinare dei Martini Espresso (e i bartender sono stanchi di prepararli). Così ci siamo diretti a Lower Manhattan per cercarne uno.

La sorellina più cool del whiskey sour, il Paper Plane, è composto in parti uguali da bourbon, Campari o Aperol (a seconda di dove lo si beve), Amaro **Nonino** e succo di limone, shakerato con ghiaccio, filtrato in un bicchiere a coppa e guarnito con un twist. Il risultato finale è piacevolmente rosato, non troppo dolce e rinfrescante. Sebbene richieda una preparazione abbastanza importante (leggete: più di due ingredienti), il Paper Plane è un cocktail fondamentalmente semplice, una vera delizia da bere.



Non è una bellezza?

Con un nome scorrevole e un'atmosfera solare e retrò, ordinare è proprio un piacere. Avvicinatevi al bancone e chiedetene uno: anche se non è sul menu, questo drink è nel magazzino della maggior parte dei bartender. Ma se volete essere sicuri, sia la Fraunces Tavern (dove abbiamo ordinato il nostro – delizioso) che il Bar Room del Temple Court hanno entrambi il Paper Plane nei loro menu principali.

E se trovate un Paper Plane *dovete* semplicemente festeggiare in un bar del centro, scattate una foto e taggateci su IG@downtownnyc!

Gustatevi il drink responsabilmente e lasciate una mancia al vostro ~~assistente di volo~~ bartender.