

CURIOSA OTTIMISTA DINAMICA

Donna

moderna



**ROBERT
PATTINSON
VITA DA
CLONE**

*Profumi di
primavera*
SCEGLI IL TUO
BOUQUET

**SONO
UN RAGAZZO
PADRE
SE LA MAMMA
NON C'È**

**SLEEP DAY
QUEL SONNO
DI GIORNO**

**LAVORO
PRECARIE
A 50 ANNI**

**DISTURBI
ALIMENTARI
UNA GUERRA
DI TUTTA
LA FAMIGLIA**

SPECIALE ACCESSORI

PIÙ NE HAI PIÙ NE VUOI

2,00 € 13 MARZO 2025
ANNO XXXVIII - N° 12

SETTIMANALE Poste Italiane SpA
Spedizione in Abbonamento Postale
AUT n° MIPA/LO - NO / 196 / A.P.
/ 2020 Periodico ROC - Austria AUT
6,50 € Belgio BE 5,20 € Corsica/Costa
Azzurra/Principato di Monaco Côte
d'Azur 5,00 € Germania D 6,50 €
Lussemburgo LUX 5,70 € Portogallo
PTE CONT. 5,00 € Spagna E 5,20 €
Svizzera francese CH 6,20 CHF Svizzera
italiana CH CT 5,90 CHF Svizzera
tedesca CH 6,20 CHF

Periodici S.r.l.





Piccanti Passioni

INGREDIENTI: 3 cl di prosecco, 3 cl di liquore Giffard Vanille de Madagascar, 3 cl Bitter Campari o Aperol, 3 cl succo di frutto della passione. Aggiungi solo una fetta di zenzero fresco e lime da strofinare sulle pareti del bicchiere.



mixology
a cura di Annalisa Piersigilli

Anche nei cocktail
LESS IS MORE

EQUILIBRATI, MENO ALCOLICI, più semplici da bere: sono i drink 50/50. Si chiamano così perché gli ingredienti, da due a quattro, sono combinati in parti uguali. «Il loro punto di forza? Nessun sapore prevale, creando un mix armonioso e piacevole al palato» ci spiega Fabrizio Sunda, barman de Il Caravellino, il lounge bar dell'Hotel Saturnia&International di Venezia, affiliato a Space Hotels (@caravellinobarvenice). «Sono drink interessanti, ma semplici da bere, perché la parte alcolica è ammorbidita da altri liquidi, più aromatici, come gli amari o dagli analcolici». Tra i più famosi, il Martini 50/50 con gin e vermut bianco - una variante di quello classico - il Negroni con gin, vermut rosso e bitter Campari, ma anche l'Americano. Fabrizio Sunda ci propone anche un'altra sua creazione 50/50, perfetta per l'aperitivo. «Si chiama Piccanti Passioni: l'ingrediente segreto è il succo di frutto della passione, mixato con un liquore al gusto di vaniglia e note speziate. Si può personalizzare in base ai propri gusti: più dolce con l'Aperol, più amaro e deciso con il bitter Campari».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BUONO A SAPERSI

Quale calice con il rosso?

NON NE ESISTE UNO SOLO. Il più comune è il cosiddetto ballon (largo e panciuto, con base tondeggiante o piatta) che favorisce l'ossigenazione e l'esaltazione degli aromi di vini corposi, come Sangiovese, Cabernet o Nebbiolo (per questo, meglio se l'apertura del calice è un po' svasata). Per i rossi più giovani e fruttati (pensiamo a Dolcetto e Lambrusco) o i rosati puoi utilizzare calici a tulipano, molto simili a quelli usati anche per i bianchi maturi. Ne esistono di vari tipi, più o meno slanciati e con apertura di ampiezza diversa.



Viaggio nei sensi

HAI MAI PROVATO L'APERITIVO OLFATTIVO? Se non sai di cosa si tratta, al LabSolve Bar and Roof Terrace, sui tetti del Magna Pars di Milano (il primo hotel à parfum del mondo, magnapars.it), puoi partire per un viaggio sensoriale fatto di cocktail, in cui l'olfatto è coinvolto al pari del gusto, grazie alla drink list firmata da nasi di fama internazionale. Da provare, il 201 Ulivo, con le sue note legnose e profonde, a base di Trentodoc delle cantine Ferrari e distillato di oliva.

SHUTTERSTOCK (2)