

A TUTTO COCKTAIL

I DRINK DI TENDENZA SI BEVONO AL MARE

DAL MOJITO LEGGERO ALLO SPRITZ FRESCO, ECCO LE RICETTE DEI BEACH CLUB, NUOVI REGNI DELL'APERITIVO

Leggeri, dissetanti, delicati e soprattutto poco alcolici. Sono i cocktail trendy dell'estate 2011 che impazzano dai litorali veneti alle isole. Gli italiani stanno forse rinunciando al piacere di bere? No, sono sempre più attenti a non esagerare. Per via delle diete, per non "sforare" i limiti al volante e perché l'ultima tendenza ha spostato l'aperitivo dal bar al beach club, versione moderna e chic degli stabilimenti balneari. E mare, spiaggia, sole si sposano meglio con i drink leggeri.

In giro per le coste a caccia di novità

Jesolo ha lanciato un nuovo cocktail "da spiaggia", servito anche nei chioschi del litorale. Si chiama Je's, è del barman Cristiano Luciani dell'Hotel Gritti Palace di Venezia, e ha vinto il concorso Cocktail On The Beach promosso dal Consorzio Veneto Chioschi con i Comuni di Jesolo e di Cavallino Treporti, la cantina Mionetto e Roberto Castagner Acquaviti (questa e altre ricette nel box della pagina accanto). E in Sardegna? «Proponiamo drink freschi e dissetanti», ci racconta Alessandro Marongiu, capo barman del La Paillotte di



SAPORE DI TROPICI, CON JEANENE FOX

Calafighera, uno degli indirizzi più trendy di Cagliari. «Certo non manca l'ingrediente alcol, ma in misura minore dei classici cocktail di un tempo. Come il nostro nuovo Martini Royal, un sorta di spritz a base di Martini rosé e prosecco, arancia e limone».

Rum, ghiaccio e menta non tramontano mai

Salendo verso la Costa Smeralda, è d'obbligo una sosta al Phi Beach di Baja Sardinia, dove Claudio Corona, responsabile bar, conferma il trend: «I nostri cocktail si sono adattati alle richieste dei clienti:

È NATO LO CHAMPAGNE DA SPIAGGIA



Da bere in riva al mare, il nuovo Moët Ice Imperial è il primo "champagne da giorno", approvato sulle spiagge più chic & sunny del mondo, da Acapulco a Forte dei Marmi. Sta cambiando le regole "auree" della degustazione dello champagne. Si versa in calice (e non in flute) e si beve con ghiaccio; con l'aggiunta di foglioline di menta e una fettina di limone o pompelmo diventa un drink perfetto per gli aperitivi e i party dell'estate.

MENO ALCOL, PIÙ GUSTO ITALIANO

Un Mojito meno alcolico e con un gusto made in Italy: al posto del rum si usa Aqua 21, il nuovo soft spirit firmato Castagner, primo distillato d'uva tutto italiano a solo 21 gradi. Gli ingredienti: 6 cl di Aqua 21, mezzo lime, 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco, uno spruzzo di soda, mentuccia fresca. Pestare il lime con lo zucchero di canna, aggiungere le foglioline di mentuccia (7-8), versare l'Aqua 21 e riempire il bicchiere con ghiaccio spezzettato e uno spruzzo di soda.





preferiscono drink più delicati, con poco alcol, da gustare senza preoccuparsi troppo degli effetti "collaterali". Quello che va di più è il nostro Phi Cocktail, decisamente molto estivo» (box sotto). Resiste in vetta il Mojito: «È sempre il must dell'estate», conferma Cristiano Anguillesi, capo barman al Twiga di Forte dei Marmi. «Lo proponiamo in tantissime nuove varianti, con rum chiaro, frutta fresca, champagne, insomma anche in versioni light». Gettonatissima ovunque anche la versione analcolica: basta eliminare il rum e il drink risulta comunque ottimo. **N.G.**

BRIVIDI DISSETANTI
Bellezza caraibica Doc (viene dalle Bahamas), la modella Jeanene Fox, 28 anni, ha scelto un invitante cocktail. Con molta frutta e molto ghiaccio: due must degli aperitivi dell'estate.

QUATTRO RICETTE SICURE DA PROVARE A CASA

Phi Cocktail (nella foto): 3,75 cl Vodka alla pesca, 6 cl succo d'arancia, 0,75 cl Blue Curaçao, mezzo maracuja fresco; shakerare il tutto e servire in un balun con ghiaccio e decorare con maracuja, una fetta d'arancia e menta. **Je's**: 3 cl Aqua 21, 3 cl prosecco Sergio Mionetto, 3 cl succo di pesca Pago, 3 cl liquore midori, 6 cl cedrata, 3 gocce di sambuca,

mezzo lime, menta; pestare menta e lime, aggiungere ghiaccio spezzettato poi succo di pesca, midori, sambuca e cedrata, mescolare tutto e colmare con il prosecco. **A base di champagne:** intramontabili il Bellini (succo di pesca 25%, champagne 25%, Campari 50%), e il Rossini (frullato di fragole 40%, champagne 60%, fragola per decorare).



POST IT

APPUNTI, SCADENZE
E COSE DA RICORDARE

di Nadia Gavioli

IL TICKET VA PAGATO O NO?

In questo momento le informazioni sono poco chiare e gli stessi operatori Asl sono in difficoltà. Per conoscere le decisioni prese dalla vostra Regione sull'introduzione dei ticket sanitari contattare il nuovo sportello Sos Ticket organizzato da Cittadinanzattiva e Tribunale per i diritti del malato inviando una mail a sosticket@cittadinanzattiva.it o un fax allo 06-36.71.83.33. Altre info ai siti: www.cittadinanzattiva.it www.tribunaledirittimalato.it.

DOVE COSTA MENO LA BENZINA?

Conviene fare il pieno in autostrada: da una recente indagine risulta che i prezzi dei distributori in autostrada in modalità "servito" sono inferiori a quelli medi cittadini in modalità "self service" (-1%). Per trovare il distributore che pratica i prezzi migliori (per benzina e gasolio) occhio ai "benzcartelloni": scegliete quello indicato con il bollino verde.

CERCATE LIBRI CON LO SCONTO?

Rassegnatevi, da oggi potrete trovarli scontati al massimo del 15% anche in super e iper dove spesso erano offerti anche al 30% in meno. La decisione arriva dall'approvazione definitiva del disegno di legge che fissa i limiti di sconto per i libri: 15%, appunto, e 25% solo nel caso di campagne promozionali realizzate dagli stessi editori.

SCADONO CARTELLE ESATTORIALI?

Se non avete sottomano il bollettino inviato da Equitalia e la cartella è in scadenza, potete fare comunque il pagamento online. Basta collegarsi al sito www.gruppoequitalia.it, cliccare sul servizio "Consulta l'estratto conto" all'interno del box "Servizi online" presente nella home page. Dopo aver inserito i propri dati sarà possibile generare un nuovo codice Rav da utilizzare entro la giornata per pagare attraverso la rete bancaria, i tabaccai, oppure tramite il proprio servizio di home banking accessibile da pc, tablet o telefonini di ultima generazione.

Scrivete a: post.it@rcs.it