Intitolati alle stazioni italiane i cocktail dell'italian bar Ritorno

ritorno-grand-central-italia-aperitivo-cocktails-df234949

Cocchi Americano, Moscato d’Asti, cordial al lime, top di Elderflower pressè e genzianella, profumo di fiori di sambuco e scorza di limone: ecco gli ingredienti del cocktail ispirato al Piemonte e dedicato alla “Stazione Centrale di Asti” da Paolo Viola, head bartender del Ritorno, il premium italian bar inaugurato lo scorso febbraio nell’elegante quartiere di Chelsea, a Londra. Braccio destro di Viola per questo progetto è il barman Simone Francini.

“Stazione Centrale di Asti” è uno dei cinque cocktail che Viola ha inserito nel suo menu dal titolo “Grand Central Italia”, viaggio del gusto tra gli aperitivi regionali italiani abbinati a profumi floreali e botaniche tipiche di ogni regione. Tutti i cocktail ideati da Viola per questo progetto hanno alla base gli aperitivi a base di vino della casa astigiana Giulio Cocchi.

Dai giardini giapponesi di Firenze alle rose selvatiche degli argini del Po nella pianura Padana, ogni cocktail simboleggia sapori ed essenze di diverse parti d’Italia.

“Da questo menu i nostri clienti non scelgono semplicemente un drink – spiega **Paolo Viola** – *ma acquistano uno speciale biglietto ferroviario che gli consente di immergersi totalmente in un’atmosfera di sensazioni tutte italiane”.*

Oltre ai fiori che decorano tutti i cocktail, Viola ha creato appositamente cinque fragranze commestibili da vaporizzare su ogni ricetta esaltandone o contrastandone profumi e sapori.

C’è la **“Stazione Roma Termini”** (Cocchi Rosa, sciroppo di camomilla, succo di limone, bianco d’uovo e limonata con profumo di rosa rossa) che si ispira al Giardino delle Rose antiche di Valleranello, inserito nella lista dei 30 più belli al mondo con oltre mille varietà di rose presenti. La **“Stazione Centrale di Modena”** (Cocchi Rosa, Lambrusco, bitter all’arancia, limone rosa canina, profumo di arancio e rosa) con suggestioni che rimandano alla pianura Padana. La **“Stazione Santa**

Maria Novella di Firenze” (Cocchi Americano e Cocchi Rosa, Sabatini Gin, China elixir bitters, succo di yuzu, soda e foglie di Shiso, profumo di limone e viola) con suggestioni dettate del giardino giapponese del capoluogo di regione toscano. E si arriva fino alle isole, con la **“Stazione Notarbartolo di Palermo”** (Cocchi Americano, Amara Liqueur, menta fresca, lime, granita bianca di limone, profumo di fiori di zagara) che rimanda all’Orto Botanico di Palermo.

Il format “Grand Central Italia”, realizzato in collaborazione con Cocchi, è stato lanciato in occasione del Chelsea Flower Show e proseguirà fino a settembre.

GIULIO COCCHI – La Giulio Cocchi fu fondata ad Asti nel1891 e da allora ha sempre mantenuto intatte le formule e le ricette per i suoi aperitivi a base di vino come l’Americano Cocchi, il Cocchi Rosa, lo Storico Vermouth di Torino e il Barolo Chinato, prodotti culto per i bartender di tutto il mondo. Cocchi vanta anche una produzione di spumanti metodo classico (oggi Alta Langa Docg: TotoCorde, Bianc ‘d Bianc, Pas Dosé, Rösa) e metodo italiano (Asti docg, Cocchi Brut, Primosecolo).

PAOLO VIOLA – Originario di Partinico (Palermo), formatosi alla scuola Alberghiera, sommelier Ais, ha lavorato in hotel di lusso del nord Italia prima di trasferirsi a Londra (due anni al Ritz Hotel). Oggi si occupa del Ritorno, lounge bar aperto in febbraio su una delle vie più famose di Chelsea, Kings Road e a soli 23 anni, è tra i più giovani bar manager del Regno Unito.