

Capodanno nel mondo in 10 cocktail con Volagratis.com

samoa-pixabay-d71e1f7e

Che programmi avete per Capodanno? Quasi quasi preferireste scappare? Niente di più semplice con Volagratis.com: non dovrete far altro che salire su un aereo e brindare ovunque vogliate al primo giorno del vostro nuovo anno. E per celebrare in grande stile l'arrivo del 2018 fatevi trascinare dai sapori delle vostre destinazioni e lasciatevi inebriare dai loro cocktail: in Brasile è d'obbligo provare la Caipirinha, mentre in Irlanda non potrete fare a meno di levare bicchieri colmi di Irish Coffee.

1- Samoa, cocktail lussureggianti per dare il via al nuovo anno

Se siete tra i primi a festeggiare l'arrivo del 2018 tra le isole del Pacifico, non potrete certo fare a meno di brindare con uno dei coloratissimi cocktail a base di frutta, preparati con prodotti biologici e locali dai bartender locali. Ad esempio, la pina colada rivisitata con banane Misiluki, oppure il cocktail a base di vodka e sasalapa.

A che ora si brinda nelle isole Samoa: 12.00 ora italiana



2- Singapore sling, dolcezza a mezzanotte

Il brindisi a Singapore? Fatevi ammaliare dal Singapore Sling, un cocktail suadente a base di gin inventato ad inizio Novecento da Ngiam Tong Boon, barista del Long Bar al Raffles Hotel di Singapore. Servito in un bicchiere highball, guarnito con una fettina d'ananas e una ciliegia maraschino, assaporatelo lentamente per non perdere nessuna tra le mille sfumature del suo gusto. A che ora si brinda a Singapore: 17.00 ora italiana

3- India, con il gin tonic un rimedio a tutti i mali!

Se il 31 dicembre lo passerete in India, brindate con un gin tonic: si narra infatti che sia nato in questo Paese ad opera dei coloni britannici che, colpiti dalla malaria, venivano curati con il chinino, pianta ingrediente base dell'odierna acqua tonica. Ma il sapore del farmaco era talmente tanto amaro che gli inglesi ebbero l'idea di renderlo più gradevole aggiungendo un tocco di gin per "indorare la pillola".

A che ora si brinda in India: 19.30 ora italiana

4- Turchia, Capodanno con raki

In Turchia ovunque andrete vi sarà servito il raki, acquavite aromatizzata all'anice, prodotta per la prima volta nel Seicento e considerata bevanda nazionale. Bevetelo liscio oppure con acqua e ghiaccio, magari per accompagnare un buon secondo di pesce. Il cocktail per brindare al nuovo anno? Provate a chiedere al vostro barman di inventare solo per voi un drink a base di raki: vi saprà stupire!

A che ora si brinda ad Ankara: 22.00 ora italiana

5- Negroni sbagliato, brindisi all'italiana

Per chi viaggia in Italia, i festeggiamenti saranno perfetti se durante la serata di Capodanno al brindisi a base di Spumante brut aggiungerete del Vermouth Rosso e del Bitter Campari. Questa è infatti la versione "sbagliata" dello storico cocktail del Conte Negroni. Ma nulla da eccepire, anzi, l'errore commesso da Mirko Stocchetto, barman del Bar Basso di Milano, ha fatto di questa versione più dolce e leggera un mito che crea fazioni: l'unico errore del Negroni sbagliato è quello corretto!



6- Black o White Russian: il cocktail belga

Non fatevi ingannare dal nome: il Black Russian, così come la sua variante White, è un cocktail nato in Belgio. A crearlo fu infatti nel 1949 Gustave Tops, barman belga presso l'Hotel Metropole di Bruxelles, in onore di Perle Mesta, ambasciatore americano in Lussemburgo. "Black" per gli spiriti indomiti che lo gustano puro, con vodka e liquore al caffè; "White" per un palati più delicati, quasi come un dessert alla panna.

A che ora si brinda a Bruxelles: 00.00 ora italiana

7- Irlanda: il 2018 arriva con un Irish Coffee

Il “caffè irlandese” è un cocktail a base di caffè caldo zuccherato e corretto con whisky irlandese, reso ancora più goloso da uno strato di panna leggermente montata sulla superficie. L’invenzione del cocktail è rivendicata dagli irlandesi di Foynes: si racconta che venisse servito nel bar del porto e dell’aeroporto di questa città per riscaldare gli infreddoliti passeggeri che avevano fatto traversate transatlantiche. Perfetto quindi per accendere gli animi aspettando la mezzanotte del 31 dicembre!

A che ora si brinda a Dublino: 01.00 ora italiana

8- Brasile, a Copacabana con la Caipirinha

Per propiziare un anno nuovo caldo ed entusiasmante, perchè non concedersi il brindisi perfetto sulla spiaggia di Copacabana con una Caipirinha in mano? A base di cachaça, lime, zucchero di canna e ghiaccio, la Caipirinha ha origini molto umili: deve il suo nome al diminutivo della parola caipira, usata per designare gli abitanti delle zone rurali. La tradizione racconta infatti che i contadini paulisti fossero soliti curare l'influenza proprio con un tonico a base di cachaça, lime, zucchero e miele... non vorrete mica ammalarvi la notte di Capodanno, giusto?

A che ora si brinda a Rio de Janeiro: 03.00 ora italiana

9- Cuba, brindisi con il Mojito

Per un Capodanno fresco e dissetante, a Cuba non c'è niente di meglio di un fantastico Mojito a base di rum, zucchero di canna, succo di limetta, foglie di mentastro verde e acqua gassata. A crearlo Angel Martinez, proprietario a L'Habana dell'ormai leggendario locale la Bodeguita del Medio, dove Neruda, Castro, Allende e Hemingway erano di casa. “My mojito in La Bodeguita, My daiquiri in El Floridita”, si legge sulla targa che ancora campeggia nel locale. La firma? Ernest Hemingway.

A che ora si brinda a La Habana: 06.00 ora italiana

10- New York, Capodanno trendy con il Manhattan

Glamour, scintillante, sofisticata e foolish: questa la notte dell'ultimo dell'anno nella Grande Mela sorseggiando Manhattan. A base di whisky e vermouth rosso, le sue origini, sicuramente born in USA, rimangono però vaghe così come le sue variazioni innumerevoli. Ma ricordate, l'unica cosa importante da sapere è che il vero Manhattan è sempre preparato solo ed unicamente con vermouth dolce italiano!

A che ora si brinda a New York: 06.00 ora italiana