

# Mattia Pastori svela i suoi cocktail signature per un gennaio alcohol free e vegan friendly

20230109110346mattiapastorihead-f8dfd212

**Gennaio** è il mese dei **nuovi inizi e dei buoni propositi**, il punto di partenza perfetto per abbracciare uno stile di vita più salutare. Nonsolococktails, società di consulenza, eventi e formazione nell'ospitalità fondata da Mattia Pastori, svela come smaltire gli eccessi delle festività natalizie in questi 31 giorni nei quali si sovrappongono due appuntamenti importanti: il primo ispirato al detox e meglio conosciuto come **Dry January**, e il secondo pensato per un'alimentazione totalmente green, che è il [Veganuary](#).

Sposare un lifestyle più healthy non significa però rinunciare a uno degli appuntamenti più amati della giornata, quello dell'aperitivo, che in Italia è un vero e proprio rito fatto di brindisi e chiacchiere con gli amici: basta qualche piccolo accorgimento, seguendo i consigli e le ricette del Mixologist Expert **Mattia Pastori**.

## Si chiama "Oppure&Tonic" il cocktail con cui brindare al Dry January

?Per dare un giro di vite alle abitudini poco salutari legate al consumo di alcolici e aderire volontariamente alla sfida del Dry January, ci vengono incontro le numerose bevande no alcohol, che replicano gusti e profumi degli spirits grazie a una sapiente miscela di botaniche, e la **crescente attenzione dei bartender verso i mocktail**, che da qualche anno stanno acquisendo una loro dignità sulle drink list dei cocktail bar per abbandonare l'immaginario passato fatto di ricette troppo dolci, colorate e fané.

Tra le novità 2023 del settore c'è **Oppure**, il nuovo brand di Spirits Analcolici realizzato in collaborazione con Nonsolococktails, che ha curato il prodotto dalla ricetta fino alla drink strategy. Si tratta di una **nuova bevanda che reinventa il gin in versione alcohol free**, grazie a un sublime gioco di equilibri, con l'obiettivo di creare un liquido buono in bevuta liscia e di altissimo livello

miscelato con altri ingredienti.

La ricetta proposta da Nonsolococktails per brindare con stile al Dry January usando questo prodotto novità è l'Oppure&Tonic, un twist sul gin tonic decorato con rosmarino, già presente tra le botaniche del distillato, e lime, per esaltare le note citriche del drink, conferite da bergamotto e finger lime.

L'ultimo dettaglio è il sale, che funge da esaltatore di sapori del cocktail, per dar vita ad un'esperienza ideale sia per l'aperitivo che durante i pasti.

### **Ricetta Oppure&Tonic**

?1 parte di Oppure

?2 parti di Tonica Rovere Sanpellegrino

?1 fetta di lime

?1 rametto di rosmarino

?pinch di sale

### **Un Veganuary di classe con Savoia Agitato**

?Nato nel 2014, il Veganuary (Vegan-January) rappresenta una sfida globale che invita a mangiare vegano per tutto il mese di gennaio. Un modo per avvicinarsi a un'alimentazione più sana e sostenibile e al contempo dare una **sferzata di benessere al nostro organismo** dopo i numerosi party natalizi. Ma durante questo mese non conta solo cosa si mangia, ma anche quello che si beve: bisogna infatti porre attenzione ai cocktail che si ordinano dato che alcuni prodotti usati per miscelare i cocktail contengono ingredienti di origine animale.

Fortunatamente, grazie alla crescente richiesta del mercato, esistono diverse alternative sul tema come Savoia Americano, il vino aperitivo vegano e 100% naturale che si ispira alla ricetta autentica del Bitter di Milano. Savoia Americano ha inoltre attivato con la consulenza di Nonsolococktails un'iniziativa a sostegno di Marevivo, associazione di salvaguardia del mare, attraverso una serie di cene organizzate con la Chef Marzia Riva, specializzata in Alta Cucina Vegetale e co-founder insieme a Ferdinando Antonino Giannone del progetto **Arna Food Lab**, il cui ricavato sarà devoluto in parte per la tutela degli ecosistemi marini. La prima delle tre cene in calendario è prevista giovedì 19 gennaio e si svolgerà presso La Taverna degli Arna a Milano (le altre date saranno il 9 febbraio e il 2 marzo).

Per chi invece preferisce gustare un cocktail a casa ecco la ricetta del Savoia Agitato, un twist sullo shakerato firmato Nonsolococktails.

## **Ricetta Savoia Agitato**

?6 cl Savoia Americano

2 cl Barbabietola Rossa

?1 Bar Spoon di Marmellata Arance

?Scorza Arancia

## **Arna Food Lab, cene a supporto di Marevivo**

19 gennaio 2023

9 febbraio 2023

2 marzo 2023