La primavera porta la Flower Mixology, petali e fiori entrano nei cocktail

20230419113241bee-b25584a5

La “Flower Mixology” invade i banconi dei principali cocktail bar internazionali d**iventando un vero e proprio trend mondiale** dove i bartender si sfidano a colpi di fiori, petali ed essenze floreali per creare i drink più scenografici e primaverili: l’hashtag #garnishgame infatti ha già superato i 3 milioni di contenuti su TikTok molti dei quali riportano la colonna sonora hit mondiale **“Flowers” di Miley Cyrus** . Anche Martha Stewart, la celebre conduttrice televisiva statunitense, famosa per i suoi programmi di cucina ne ha recentemente parlato sottolineando **l’importanza di petali e fiori abbinati alla decorazione dei cocktail.**

Questi ingredienti sono stati da sempre utilizzati nell’arte della mixology grazie alle loro qualità di aspetto, gusto, consistenza e aroma che si abbinano al meglio ai sapori degli spirit utilizzati permettendo ai bartender anche di **osare e sperimentare gli accostamenti più stravaganti**: *“Petali e fiori edibili conferiscono una complessità unica al sapore del cocktail e, grazie alla loro fragranza, completano il drink offrendo una nuova esperienza di gusto e gradevolezza. Inoltre sono molto versatili: si possono utilizzare con gli spirit neutri come la vodka, ma possono essere abbinati anche a quelli più aromatici come il gin”*, afferma **Alessia Bigolin**, drink setter di Anthology by Mavolo, lo spin off di **Mavolo Beverages** specializzato nell’importazione e distribuzione di bevande premium e ultra-premium in esclusiva per l’Italia.
La spirit advocate e l’azienda specializzata nella distribuzione di bevande, liquor e spirit per l’occasione hanno rielaborato la ricetta dello storico “Bee’s Knees” con un **signature cocktail a base di Gin Melifera, limone, miele e una guarnizione di immortelle che giocano sottili equilibri per dare al drink una complessità aromatica sorprendente**. Una leggenda storica accompagna il “Bee’s Knees” visto che era diventato il cocktail ufficiale del proibizionismo: ai tempi, infatti, il gin veniva prodotto in maniera casalinga e artigianale ed era abitudine abbinare ingredienti come agrumi e miele per coprire il forte odore di alcol per non farsi scoprire.

L'arte di guarnire i cocktail risale al XIX secolo, quando i barman più famosi realizzavano presentazioni sgargianti riempiendo cobbler e julep di pezzi di frutta o accendendo bucce d'arancia infuocate. **Gli ornamenti non commestibili sono arrivati dopo il proibizionismo** con l'avvento della mania dei tiki: ombrelli di carta, swizzle sticks e doohickey con le forme più inusuali hanno trasformato le miscele di rum e vodka in colorati drink alla moda.
Successivamente all'oliva nel Martini e alla ciliegia a nel Manhattan si sono affiancati anche fiori e petali: prima come semplici guarnizioni e, successivamente, come ingredienti chiave in grado di farli risaltare aggiungendo un tocco di colore, carattere e stile. L'impatto estetico, infatti, è solo un aspetto del modo in cui **fiori e petali possono contribuire ad arricchire e completare il cocktail**: da allora, le guarnizioni sono passate da semplici tocchi finali a ingredienti chiave in molti drink, facendoli risaltare aggiungendo un tocco di colore, carattere e stile. È, infatti, possibile utilizzarli tramite infusioni, sciroppi, tinture e fermentazioni che permettono di **trasformare e preservare i profumi primaverili in vari utilizzi nella mixology moderna.**
"In passato si trattava solamente di mettere il drink in un bicchiere e assaggiarlo, non si prestava attenzione ai profumi e all'estetica: adesso le persone hanno cambiato il loro modo di approcciarsi ai cocktail cercando un'esperienza completa che coinvolga tutti i sensi visto che ormai, grazie anche ai social di immagini, la presentazione è diventata tanto importante quanto la miscelazione del drink", afferma sempre Alessia Bigolin.

Rose, lavanda, camomilla, viole, ibisco e calendule sono alcune tipologie di fiori commestibili che vengono utilizzati per le decorazioni dei cocktail e sono edibili, quindi non contengono sostanze tossiche. Utilizzati come guarnizioni floreali **aggiungono un tocco delicato ai cocktail, fornendo un contrasto di colore e immagine in grado di far risaltare maggiormente sapore e fragranza della bevanda**.
Assieme alla drink setter di Anthology by Mavolo Alessia Bigolin scopriamo quindi quali sono gli 8 cocktail da sorseggiare per celebrare la primavera:

BEE'S KNEES

5 cl Gin Melifera

2 cl succo di limone

1,5 cl acqua di miele

Un fiore di immortelle come guarnizione

AVIATION COCKTAIL

4 cl Deux Frerés

1,5 cl succo fresco di limone spremuto

1,5 cl maraschino

1 cl liquore viola e fumo linea Dennis Zoppi

FRENCH 75

6 cl Champagne Jeeper Grand Assemblage

3 cl Gin Soero

1,5 cl succo fresco di limone

1,5 cl di sciroppo di zucchero

CHERRY BLOSSOM

3,5 cl Tequila Silver Don Ramon

3 cl succo di lime

3 cl succo di pompelmo

0,75 di granatina

Fetta di pompelmo o ciliegia al maraschino per guarnire

Sale

MEZCAL PINEAPPLE SOUR

4,5 cl Noble Coyote Espadin

1,5 cl succo d'ananas fresco

2 cl succo di limone

2 cl sciroppo di agave Don Ramon

1 albume d'uovo

THE GARDEN ROSE

8 cl The HAKUTO Gin

3 cl sciroppo di zucchero alla rosa

5 cl succo di limone fresco

5 fette di cetriolo

Un pizzico di soda

BRAMBLE

5 cl Saneha Gin

2,5 cl succo di limone fresco

1,25 cl sciroppo di zucchero

1,5 cl Crème de Mûre

MARGARITA IBA

5 cl Tequila Don Ramon Plata 100% Agave

2 cl Triple Sec

1 cl succo di lime fresco