Due signature cocktail per celebrare il Derby di Champions

20230509113425milaninter-3f051183

L’attesa per la **semifinale** della massima competizione europea tra **Milan e Inter** contagia anche il mondo della mixology e sul bancone finiscono creatività e abbinamenti originali.

Per celebrare questo speciale evento sportivo e in occasione della Milano Week Mixology che si concluderà nella giornata di oggi, martedì 9 maggio, **Alessia Bigolin**, la drink setter di Anthology by **Mavolo**, ha creato **due signature cocktail** per far rivivere il “derby della Madunina” anche sui banconi dei cocktail bar d’Italia.

Il match vede di fronte il **Black&Blue Snake** contro il **Red&Black Devil** per due drink “gin based” dai sapori forti ma con aromi e profumi morbidi al palato: *“Creatività, passione ed emozione sono solo alcuni dei punti che mixology e calcio hanno in comune. Quando ho rielaborato questi cocktail ho voluto immaginare qualcosa di veramente unico ed emozionante esattamente come saranno le partite di semifinale tra Inter e Milan. Istanti, momenti e sensazioni che rimangono nella testa e nel cuore degli appassionati anche a distanza di tanti anni. Esattamente come quando assaporiamo un cocktail eccezionale”*, afferma **Alessia Bigolin**.

Lo Snake si ispira al cocktail Blue Lady con un **garnish di liquirizia che contrasta la dolcezza del Gin Amuerte Blue** miscelato con il succo di limone e il blu curaçao per un effetto finale imprevedibile e sorprendente. Il **Devil**, invece, è **ispirato al classico cocktail Red Snappe**r a base di Gin Amuerte Red e succo di pomodoro con toni acidi dati dal succo di lime che si intrecciano agli accenti “indiavolati” della salsa Worcestershire e delle gocce di tabasco.
*"Proprio come i calciatori, anche noi bartender abbiamo la possibilità di **creare esperienze coinvolgenti** per stupire il pubblico **utilizzando sapori, ingredienti e tecniche innovative**. È giusto sperimentare nuovi schemi e accostamenti ma alla fine, sul bancone come sul campo, conta sempre il risultato finale”*, aggiunge Alessia Bigolin.

Le ricette

Black&Blue Snake

- 5 cl di Amuerte Blue

- 3 cl di succo di limone

- 2 cl di Blue Curaçao

Red&Black Devil

- 5 cl di Amuerte Rosso

- 1,5 cl di succo di lime

- 2 dash di salsa Worcestershire

- 2 gocce di Tabasco

- 1 pizzico di sale

- 1 pizzico di pepe

- 10 cl di succo di pomodoro fresco