Perrier punta alla mixology con la cocktail list 'petillante' firmata da 7 bar milanesi

20240418105213casatobago-perrier-7u0a8741-3f9d0742

Conferire la caratteristica bollicina esuberante, dare leggerezza e freschezza e anche, cosa che piace assai di questi tempi, abbassare il grado alcolico del cocktail. Cosa utile specie in momenti della giornata quali l'aperitivo o il brunch.

Sono queste le motivazioni per **l'uso di Perrier dei sette bartender** di sette tra i più importanti bar milanesi che ad **House of Mediterraneo**, con un "brunch modenese" preparato dal giovane chef **Tommaso Zoboli**, hanno presentato sette cocktail che saranno disponibili per la Design week milanese, e in certi casi anche oltre, nei rispettivi bar. Sempre pensando alla settimana più cool del peraltro sovraccarico calendario meneghino, il marchio francese di acqua pétilliante ha anche creato una **"mappa del buon bere"** per i design-lover accorsi in città, in modo da guidarli nei sette indirizzi prescelti.

DUE ACQUE, DUE DESTINAZIONI

Parte del gruppo San Pellegrino – Nestlé, Perrier ha scelto i magnifici sette (**Officina Milano, Carico, Moebius, Casa Tobago, Nik's & Co, Dry Milano, The Dome**) tra i bar che già collaborano con il brand *"e che giudichiamo tra i migliori della città"* - ci dicono dall'azienda. *"Alcuni secondo noi potrebbero essere anche i* ***prossimi candidati al*** *World's 50 Best Bars (di cui Perrier è partner ufficiale), dunque volentieri li accompagniamo in questo percorso".*

È chiaro che in Italia la Perrier fa un po' la damigella d'onore della ben più forte San Pellegrino, ma l'idea del gruppo è proprio quella di **differenziare i due brand** proponendo la prima nei cocktail bar e confermando la posizione della seconda nella ristorazione.

LA PERRIER LIST

Ognuno dei sette bar ha ideato una ricetta ad hoc, con il comune denominatore della presenza di quella che dai britannici è stata consacrata “lo champagne delle acque”.

Francesco Polo di Carico ha creato **Fragumball**, un mix di whiskey, umeshu, fragola, un tocco di assenzio e Perrier, servito in un highball con guarnizione di cuoio di fragola, realizzata, ci spiegano, con gli scarti del succo di fragola ridotto in foglio ed essiccato.

Michele di The Dome con **The Dome P** ha pensato a un mix di vodka salata al mou, vodka liscia, sciroppo di toffee e lime per smorzare la dolcezza, completato da Perrier e rifinito con un garnish di sale nero e spuma rosa.

Fabio Cassini di Officina Milano con **Gazé Vert** ha ideato un cocktail a base di gin, basilico e lemongrass, verjus e Perrier rifinito con garnish di ghiaccio al basilico.

Base whisky per **Stel** firmato da **Lorenzo Querci e Giovanni Allario** di Moebius che unisce blended whiskey infuso al Palo Santo con crema di pesca, limone, vaniglia, panna, foamer e Perrier.

La Flemme, creato da **Alberto Corvi** di Casa Tobago è un mix di gin, sherry Amontillado e cordiale al pandan, la foglia di una pianta tropicale usata nelle cucine orientale con l’aggiunta di Perrier. Viene realizzato con tecnica stir and strain e arricchito da uno spray di torba e un amaretto.

Nik’s & Co. propone **La Belle Vie** creato da **Marco Garavaglia**, un cocktail che al gin unisce un cordiale di champagne e un garnish di foglia di ostrica, completato dalle bollicine di Perrier.

Edris Al Malat di Dry Milano infine ha pensato a **Starlight**: vodka, vermouth, cordiale al kiwi e Perrier con garnish di chip di kiwi disidratato.