

# 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 pétillante 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 orientali 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.