# World Elephant Day, Elephant Gin lo celebra con un poker di ricette

20240801173316shutterstock-1868239960-eae89ad3

Si celebrerà il prossimo 12 agosto il **World Elephant Day**, la giornata internazionale dedicata all'elefante e alla sua salvaguardia. Per l'occasione Elephant Gin, il gin ispirato all'Africa importato e distribuito da Compagnia dei Caraibi, festeggerà lo speciale appuntamento con un **poker di ricette** firmate dai quattro finalisti della Elephant Gin National Competition 2024.

I drink sono stati presentati dai finalisti della Elephant Gin National Competition – **Daniele Loche, Elisa Locci, Antonio Tittoni, Filippo Wenitzing** – durante le quattro tappe andate in scena da marzo a giugno a Cagliari, Bari, Roma e Milano. Durante le gare, i giovani talenti della mixology si sono distinti per esaltazione di Elephant Gin all'interno del cocktail presentato (di una o più referenze della gamma: Elephant London Dry Gin, Elephant Sloe Gin, Elephant Strength Gin ed Elephant Orange Cocoa Gin), bilanciamento degli ingredienti, originalità e ispirazione.
**La drink list** dell'estate presentata da Elephant Gin **spazia quindi dal dolce all'agrumato**, da note delicate a quelle acide, per una proposta che soddisfa ogni gusto e permette di brindare agli elefanti con il classico rito del sundowner, l'aperitivo serale da gustare al rientro da una giornata nella savana per godere dei colori e dei sapori del tramonto.

**BREZZA DEL DESERTO**

**di Daniele Loche**

(Bartender presso il Faya Bar di Porto San Paolo (SS) e vincitore della tappa di Cagliari della Elephant Gin National Competition)

***Ingredienti:***
40 ml Elephant Orange Cocoa Gin
30 ml Shrub scorza d’arancia, mango e cacao
20 ml Aperitivo all’arancia

***Tecnica:***
Stir & Strain

***Guarnizione:***
Spicchio di gelatina gusto mango e arancia

***Bicchiere:***
Tumbler basso

***Ispirazione:***
La **rotta trans-sahariana**, una delle vie commerciali più antiche e importanti del mondo, che portò in Africa per la prima volta **il mango**, simbolo di connessione e integrazione, trasformato in un ingrediente di primaria importanza nella cucina e nella cultura africana.

**LE CINQUE**

**di Elisa Locci**

(floor manager presso il Tiki Beach del Forte Village di Pula (CA) e vincitrice della tappa di Bari della Elephant Gin National Competition)

***Ingredienti:***
40 ml Elephant Strength Gin
2 ml Liquore Ginger Falernum Mr Three&Bros.
5 gocce Gel di bitter home made al pimento e angostura
Olii essenziali di scorza di Arancia

***Tecnica:***
Shake & Strain

***Garnish:***
Cialda in carta di riso con polpa di mela, zucchero di fiori di cocco e bitter al pimento ricavati da scarto di estrazione

***Bicchiere:***
Tazza da tè in terracotta con piattino e coperchio in legno

***Ispirazione:***
Questo cocktail assume **la forma di un punch**: bevanda primordiale e padre dei drink che conosciamo oggi. Da qui il nome "Le cinque", che rappresenta sia l'ora del tè per via della tazza in cui è servito, sia l'etimologia Hindu della parola punch (cinque), ossia il numero di ingredienti presenti nei famosi cocktail da condivisione preparati nella bowl. La sostenibilità si ricollega alla garnish: una cialda ricavata dal residuo solido dell'estrazione della mela.

**NOAH**

**di Antonio Tittoni**

(owner e bar manager presso il Depero di Rieti (RI) e vincitore della tappa di Roma della Elephant Gin National Competition)

***Ingredienti:***
40 ml Elephant London Dry Gin
20 ml Elephant Orange Cocoa Gin
110 ml Apple and banana bitter soda
16 ml Hazelnut aperitif cordial

***Botanica:***
Mela fresca

***Tecnica:***
Build

***Guarnizione:***
Mela rossa essiccata colorata con barbabietola

***Bicchiere:***
Collins

***L’ispirazione:***
Un viaggio spirituale e immaginario. Questo drink è **ispirato all'Arca Interstellare** che permette di salvare l’umanità e gli animali del mondo per custodire la loro eredità. Tra gli animali che salpano, anche una coppia di elefanti: Odisseo, il viaggiatore, e Mamma Africa, il luogo da cui ricominciare. Durante il viaggio in nave gli elefanti vengono nutriti con frutti e al tramonto si godono un aperitivo insieme agli amici umani.

**HURA, DI FILIPPO WENITZING** (Bartender presso l’Eclettica cocktail lab di La Spezia (SP) e vincitore della tappa di Milano della Elephant Gin National Competition)

***Ingredienti:***
50 ml Elephant Orange Cocoa Gin
40 ml Cordiale di ibisco e rosa

***Guarnizione:***
Apple Cotton Candy

***Tecnica:***
Stir and Strain

***Bicchiere:***
Fin Nude Glass

***L’ispirazione:***
L'infanzia e l'esperienza del circo, da vivere però in modo responsabile, con **giochi di prestigio e spettacoli, senza animali e sfruttamenti**. La Cotton Candy è così il giusto inizio, un po' come quando i genitori acquistano uno zucchero filato ai bambini prima dello spettacolo.