Anthology by Mavolo, la nuova drink list di dedicata ad Alice nel Paese delle Meraviglie

20250707120440cat-smile-287d3fe2

Dal **Bianconiglio** allo **Stregatto**, passando per la **Regina di Cuori**, il **Cappellaio Matto** e **Alice.** Sono questi i protagonisti della nuova drink list di **Anthology by Mavolo**, intitolata "**Alice's Wonderdrinks**", creata per celebrare i 160 anni dalla pubblicazione del racconto di Lewis Carroll.

«*Con questa drinklist ho voluto rendere omaggio alla magia, trasformando il racconto in un'esperienza sensoriale tutta da gustare* - afferma in una nota stampa **Alberto Birollo**, **drinksetter di Anthology by Mavolo** -. *Ogni cocktail è ispirato a uno dei protagonisti della storia, reinterpretato attraverso aromi, colori e suggestioni che ne evocano l'anima e la personalità. È il mio modo di raccontare, attraverso il linguaggio del gusto, un mondo dove tutto è possibile. E, soprattutto, è il mio invito a lasciarsi andare, anche solo per una sera, e a tornare a sognare come si faceva da bambini*».

I COCKTAIL

Il primo drink della lista è ***Alice's Dream***, un cocktail che rende omaggio alla **protagonista della storia** e cattura la **delicata sfumatura** delle ore del giorno in cui il **sole** si fa più gentile.

Si procede poi con il cocktail ***The Cat's Smile***, ispirato allo **Stregatto. Dal** colore **rosato**, è a base di **mezcal** con una fetta di pompelmo come garnish.

Mad Hat, invece, è il mix dedicato al **Cappellaio Matto**, con uno ***swing* bitter**. In seguito, ***Queen's Elisir*** è il drink intitolato alla **Regina di Cuori**. Dai toni **scarlatti**, il drink si presenta con un **approccio gelido**, ma rivela, al primo sorso, un **calore inaspettato**.

Infine, c'è ***White Rabbit***, il cocktail che rimanda alla figura del **Bianconiglio**. Si tratta di una coppa in cui i **fiori di lavanda viola**, simbolo della **calma** e della **serenità**, rappresentano il **contrasto perfetto** .

ALICE’S DREAM

Ingredienti

60 ml gin Himbrimi Winterbird

10 ml succo di limone

10 ml sciroppo Falernum Bacanha

5 gocce Ms. Better’s Bitters Banana e Bergamotto

4 gocce Ms. Better’s Bitters Miraculous Foamer

Garnish: viola bianca e una spolverata di noce moscata.

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker. Agitare energicamente e infine servite filtrando in una coppa ben raffreddata.Guarnire con una viola bianca del pensiero e una spolverata di noce moscata.

THE CAT’S SMILE

Ingredienti

30 ml Mezcal Le Tribute

150 ml Pink Grapefruit Le Tribute

20 ml succo di lime

Garnish: una fetta di pompelmo rosa.

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere Collins colmo di ghiaccio, nel seguente ordine: succo di lime, Mezcal e Pink Grapefruit. Mescolare delicatamente e infine guarnire con uno spicchio di pompelmo rosa.

MAD HAT

Ingredienti

30 ml Amaro Zerotrenta

10 ml sciroppo di zucchero di canna Bacanha

5 gocce di Ms. Better’s Bitters Cafè Maderas

30 ml whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated

Garnish: una ciliegia da cocktail.

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti in un mixing glass, quindi versare in un tumbler basso colmo di ghiaccio. Guarnire con una ciliegia da cocktail.

QUEEN’S ELISIR

Ingredienti

20 ml gin Amuerte Black

20 ml sweet vermut

20 ml Cherry Brandy

20 ml succo fresco di arancia rossa

Garnish: una mora.

Preparazione

Versate tutti gli ingredienti in un tumbler basso colmo di ghiaccio tritato, e mescolare bene con uno spoon fin quando il colore non è completamente uniforme. Guarnire con una mora.

WHITE RABBIT

40 ml Cachaça 51

40 ml Crème de Coco Damoiseau

20 ml sciroppo Bacanha caramello salato

Garnish: fiore di lavanda.

Preparazione

Versate tutti gli ingredienti nel frullatore insieme a 8-10 cubetti di ghiaccio e frullare fino a ottenere una crema omogenea. Infine, versare il composto in un tumbler basso. Guarnire con un fiore di lavanda.