

CURIOSA OTTIMISTA DINAMICA

# Domina

modern

**ROBERT  
PATTINSON**  
VITA DA  
CLONE

**SONO  
UN RAGAZZO  
PADRE  
SE LA MAMMA  
NON C'È**

**SLEEP DAY  
QUEL SONNO  
DI GIORNO**

**LAVORO  
PRECARIE  
A 50 ANNI**

**DISTURBI  
ALIMENTARI  
UNA GUERRA  
DI TUTTA  
LA FAMIGLIA**

*Profumi di  
primavera*

SCEGLI IL TUO  
BOUQUET

# SPECIALE ACCESSORI

**PIÙ NE  
HAI  
PIÙ NE  
VUOI**

2,00 € - 13 MARZO 2005  
ANNO XXXVIII - N° 12

SE TISSERVALI - Pirella Göttsche  
Riproduzione in abbonamento - Firenze  
ALTA MONTANA T.C. - MD 138 / A.P.  
/ 2020 Periodica EDC - Jussieu A&T  
6,50 € - Belgia BE 5,20 € - Comora/Coma  
Accura/Princo/Princo - Montecarlo/Edo  
D'Azur 5,00 € - Germania DE 5,50 € -  
Lussemburgo LUX 5,50 € - Portogallo  
PTL LUXE 5,00 € - Spagna E 5,50 € -  
Svizzera Svizzera CH 6,20 € - Svizzera  
Italia CH CT 5,80 CHF - Svizzera  
tedesca CH 6,20 CH.

Periodici S.r.l.



9 771120 10219

## Anche nei cocktail **LESS IS MORE**

**EQUILIBRATI, MENO ALCOLICI**, più semplici da bere: sono i drink 50/50. Si chiamano così perché gli ingredienti, da due a quattro, sono combinati in parti uguali. «Il loro punto di forza? Nessun sapore prevale, creando un mix armonioso e piacevole al palato» ci spiega Fabrizio Sunda, barman de Il Caravellino, il lounge bar dell'Hotel Saturnia&International di Venezia, affiliato a Space Hotels (@caravellinobarvenice). «Sono drink interessanti, ma semplici da bere, perché la parte alcolica è ammorbidita da altri liquidi, più aromatici, come gli amari o dagli analcolici». Tra i più famosi, il Martini 50/50 con gin e vermut bianco - una variante di quello classico - il Negroni con gin, vermut rosso e bitter Campari, ma anche l'Americano. Fabrizio Sunda ci propone anche un'altra sua creazione 50/50, perfetta per l'aperitivo. «Si chiama Piccanti Passioni: l'ingrediente segreto è il succo di frutto della passione, mixato con un liquore al gusto di vaniglia e note speziato. Si può personalizzare in base ai propri gusti: più dolce con l'Aperol, più amaro e deciso con il bitter Campari».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

### **Piccanti Passioni**

**INGREDIENTI:** 3 cl di prosecco, 3 cl di liquore Giffard Vanille de Madagascar, 3 cl Bitter Campari o Aperol, 3 cl succo di frutto della passione. Aggiungi solo una fetta di zenzero fresco e lime da strofinare sulle pareti del bicchiere.



### **BUONO A SAPERSI**

## **Quale calice con il rosso?**

**NON NE ESISTE UNO SOLO.** Il più comune è il cosiddetto ballon (largo e panciuto, con base tondeggiante o piatta) che favorisce l'ossigenazione e l'esaltazione degli aromi di vini corposi, come Sangiovese, Cabernet o Nebbiolo (per questo, meglio se l'apertura del calice è un po' svasata). Per i rossi più giovani e fruttati (pensiamo a Dolcetto e Lambrusco) o i rosati puoi utilizzare calici a tulipano, molto simili a quelli usati anche per i bianchi maturi. Ne esistono di vari tipi, più o meno slanciati e con apertura di ampiezza diversa.



## **Viaggio nei sensi**

### **HAI MAI PROVATO L'APERITIVO OLFATTIVO?**

Se non sai di cosa si tratta, al LabSolve Bar and Roof Terrace, sui tetti del Magna Pars di Milano (il primo hotel à parfum del mondo, magnapars.it), puoi partire per un viaggio sensoriale fatto di cocktail, in cui l'olfatto è coinvolto al pari del gusto, grazie alla drink list firmata da nasi di fama internazionale. Da provare, il 201 Ulivo, con le sue note legnose e profonde, a base di Trentodoc delle cantine Ferrari e distillato di oliva.