



Feng Shui da bere

Pietre, oro, frutti Yin e Yang: nei locali di tendenza, i drink ora hanno ingredienti "magici"

Arriva da New York la nuova moda tutta da bere: i cocktail che sembrano pozioni fatate. Si preparano con fiamme incandescenti, sassi profumati, ma anche con oro puro e petali di fiori. Li ha inventati la barman newyorkese Ti Adelaide Martin, che dalle pagine della sua imperdibile guida *In The Land Of Cocktails* (la trovi su www.amazon.com) svela gli ingredienti segreti dei drink più attuali. Alcuni seguono la filosofia del Feng Shui, all'insegna dell'armonia e dell'equilibrio naturale. Altri hanno proprietà rilassanti grazie alla cristalloterapia o perfino con l'oro a 24 carati. In Italia, per ora li trovi soltanto nei bar ad alto tasso di creatività. Voilà i locali giusti dove puoi assaggiarli. Con le ricette semplificate per prepararli e poi servirli ai tuoi party.

BAR BIANCO

VIALE IBSEN 4, MILANO, www.bar-bianco.com

In questo locale immerso nel parco Sempione è facile trovare tipi stylish, con look da copertina. Se ti piace giocare con il fuoco, ordina il cocktail **On Fire**, il più hot. Per prepararlo servono:

- * 2/3 di vodka o di rum
- * 1/3 di sciroppo di zucchero
- * trucioli di legno aromatico

DRITTA FAI-DA-TE Prima si dà fuoco ai trucioli nel bicchiere, poi ci si versano sopra direttamente il rum e lo sciroppo. Al posto dei trucioli, per insaporire il cocktail, puoi usare frutta a cubetti. L'effetto fiammeggiante, invece, lo ottieni dando fuoco a una zolletta di zucchero su un cucchiaino.



BARCELONA CAFÉ

VIA MATTEOTTI 10, CREMA, www.barcelonacafe.it

C'è gente di ogni tipo, dall'avvocato al creativo fashion addict. Clicca sul sito per sapere quando ci sarà la prossima festa! Il drink culto qui è il **Russian Rose**, il più glam, servito con pietre profumate che favoriscono il relax. Ti occorrono:

- * 1/10 di sciroppo di zucchero
- * 4/10 di vodka
- * 5/10 di succo di cranberry
- * 3 river stone in liquore alla pesca
- * petali di rosa

DRITTA FAI-DA-TE Puoi preparare da sola le pietre aromatizzate: procurati dei sassi porosi, tienili immersi per qualche ora in un liquore forte, ad esempio la vodka, e poi in uno più leggero. Se vuoi, al posto delle river stone puoi usare le essenze naturali commestibili, che si acquistano in erboristeria.

PIGMENTO ART BAR

VIA ERBOSA 12R, FIRENZE, www.pigmentocafe.it

La Firenze-da-bere è tutta qui, giacca in spalla e cravatta allentata, tra sedute minimal, bocconcini di finger food, opere d'arte appese alle pareti e sottofondo di note jazz. Il menù prevede ben 150 cocktail, dai drink con le spezie a quelli a base di pesce, come l'Oyster, con caviale di storione, fino al **Gold Martini**, il più pregiato, che contiene addirittura oro a 24 carati. Gli ingredienti, da miscelare nello shaker e versare poi in una coppa da Martini sono:

- * 3/4 di gin
- * 1/4 di sauternes
- * un pizzico di polvere d'oro puro

DRITTA FAI-DA-TE L'oro a 24 carati è commestibile e lo acquisti in farmacia: l'ideale è quello in polvere o in pagliuzze. Se non lo trovi, ripiega su foglietti e scaglie, da sbriciolare.

NOTTINGHAM FOREST

VIALE TOSCANINI 4, PARMA; VIALE PIAVE 1, MILANO; MADISON AVENUE (NEXT OPENING), NEW YORK, www.nottingham-forest.com

Il *Class Magazine* di Londra l'ha inserito nella Top 50 dei bar più cool al mondo. Tra colori caldi, luci soft e arredi fusion sembra di stare in un locale caraibico. Qui assaggi il **drink più naturale**, il



Feng Shui, con frutta yin (le fragole) e yang (l'ananas) più petali di fiori:

- * 1/3 di rum
- * 2/3 di succo di ananas + fragola
- * una spruzzata di succo di lime
- * un cucchiaino di zucchero di canna
- * petali di viole

DRITTA FAI-DA-TE La dottrina del Feng Shui non si ferma al contenuto. Per servire questo cocktail sono adatti bicchieri naturali: noci di cocco, ciotole di terracotta o grandi conchiglie.