



Mixology d'autore in Costiera: al via l'Amalfi Coast Cocktail Week

Anna Volpicelli



Dal 23 al 29 settembre va in scena la kermesse dedicata al bere bene, al suo debutto in Costiera. Una manifestazione itinerante, ricca di eventi, che coinvolgerà i cocktail bar e bar d'hotel di tutta la costa, da Vietri sul Mare a Positano. In anteprima una selezione di signature cocktail che saranno proposti

Al via la prima edizione dell'Amalfi Coast Cocktail Week. La manifestazione dedicata al mondo della mixology di Paola Mencarelli, founder e creative director del format Italian Cocktail Weeks, sbarca nella Divina. Dal 23 al 29 settembre una serie di appuntamenti che si susseguiranno nei cocktail bar e bar d'hotel da Vietri sul Mare a Positano riunirà il talento dei bartender di tutta la Campania.

«Lo spirito dell'Amalfi Coast Cocktail Week è lo stesso che contraddistingue tutte le altre Italian Cocktail Weeks che sono state organizzate dal 2016 a oggi. Tuttavia, a differenza delle manifestazioni che sono state allestite negli anni precedenti a Firenze, Venezia e Cortina, quella amalfitana non si svolgerà in un'unica destinazione, ma sarà itinerante fra i vari comuni della Costiera. L'obiettivo, infatti, è quello di esaltare sia l'identità e la professionalità dei bartender campani e in generale l'arte della mixology della regione, sia le bellezze del territorio», spiega la fondatrice.

Three/Sixty Swizzle

di Andrea Ferrigno, Raffaele Carretta, Riccardo di Bianco (Matinée Cocktail Bar & Restaurant - Maiori)



«Per il signature cocktail mi è stato chiesto di proporre qualcosa che più mi rappresentasse - spiega Andrea Ferrigno -. Appassionato di tutto l'universo tiki, ho deciso di presentare uno **swizzle**. Il nome Three/Sixty nasce da una visione a 360 gradi sulle **tecniche di miscelazione tiki**, dove però **non vengono utilizzati prodotti esotici**, come può essere il rum per esempio, ma quelli proprio **della Costa d'Amalfi**. Abbiamo quindi il limone e la **cicerenella**, che è un tipico **liquore di Minori a base di arance amare e anice**».

La ricetta

Ingredienti:

4 cl Grappa Nonino Monovitigno lo Chardonnay 12 mesi in Barrique, 2 cl Liquore Nonino Prunella Mandorlata, 1 cl Liquore di Arancia e Anice, 0,5 cl Monin Sciroppo Agave, 3 cl Succo di Limone fresco, 4-5 drop Aromatic Bitters

Preparazione: Swizzle

Bicchiere:

Highball

Asparaperitif

di Francesco Cantilena, Cristian Cantilena, Gregorio Amendola e Mattia Sano (Masaniello Art Café, Amalfi)



Un viaggio alla scoperta dei prodotti dei Monti Lattari. Uno degli ingredienti principali di questo cocktail, infatti, sono gli **asparagi selvatici tipici della parte alta**, quella che si staglia fra i paesaggi montani, **della Costa d'Amalfi**. Un drink fresco che offre un interessante bilanciamento fra **sapori speziati ed aromatici**.

La ricetta

Ingredienti:

3,5 cl Aperol infuso agli Asparagi, 1,5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 0,5 cl Grappa Nonino Monovitigno il Moscato, 1,5 cl Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry infuso alla noce moscata, 3 dash Aromatic Bitters.

Preparazione:

Stir and Strain

Bicchiere:

Tumbler Alto



Signature Mixology on the Coast: The Amalfi Coast Cocktail Week is underway

Anna Volpicelli



From 23 to 29 September, the kermesse dedicated to good drinking will take place, making its debut on the Amalfi Coast. A traveling manifestation, full of events, which will involve cocktail bars and hotel bars along the entire coast, from Vietri sul Mare to Positano. A preview of a selection of signature cocktails that will be offered

The Amalfi Coast Cocktail Week is underway. The event dedicated to the world of mixology by Paola Mencarelli, founder and creative director of the Italian Cocktail Weeks format, lands in the Divine. From September 23 to 29, a series of events that will follow one another in cocktail bars and hotel bars from Vietri sul Mare to Positano will bring together the talent of bartenders from all over Campania.

"The spirit of the Amalfi Coast Cocktail Week is the same that distinguishes all the other Italian Cocktail Weeks that have been organized from 2016 until today. However, unlike the events that were set up in previous years in Florence, Venice and Cortina, the Amalfi one will not take place in a single destination, but will be itinerant among the various municipalities of the Coast. The goal, in fact, is to enhance both the identity and professionalism of the Campania bartenders and in general the art of mixology of the region, as well as the beauty of the territory", explains the founder.

Three/ Sixty Swizzle

by **Andrea Ferrigno, Raffaele Carretta, Riccardo di Bianco** (**Matinée Cocktail Bar & Restaurant** (Maiori)



"For the signature cocktail I was asked to propose something that best represents me - explains Andrea Ferrigno. Fond of the entire tiki universe, I decided to present a **swizzle**. The name Three/ Sixty comes from a 360-degree vision of **tiki mixing techniques**, where however **exotic products are not used**, such as rum for example, but those **coming from the Amalfi Coast**. So we have lemon and **Cicerenella**, which is a typical **Minori liqueur based on bitter oranges and anise**".

The recipe

Ingredients:

4 cl Grappa Nonino Monovitigno Chardonnay 12 months in Barrique, 2 cl Nonino Prunella Mandorlata Liqueur, 1 cl Orange and Anise Liqueur, 0.5 cl Monin Agave Syrup, 3 cl Fresh Lemon Juice, 4-5 Drops Aromatic Bitters

Preparation: Swizzle

Glass:

Highball

Asparaperitif

by **Francesco Cantilena, Cristian Cantilena, Gregorio Amendola** and **Mattia Sano** (Masaniello Art Café, Amalfi)



A journey to discover the products of the Lattari Mountains. One of the main ingredients of this cocktail, in fact, is the **wild asparagus typical of the upper part**, the one that stands out among the mountain landscapes, **of the Amalfi Coast**. A fresh drink that offers an interesting balance between **spicy and aromatic flavors**.

The recipe

Ingredients:

3.5 cl Aperol infused with Asparagus, 1.5 cl Amaro Nonino Quintessentia, 0.5 cl Grappa Nonino Monovitigno il Moscato, 1.5 cl Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry infused with nutmeg, 3 dashes Aromatic Bitters.

Preparation:

Stir and Strain

Glass:

Tall Tumbler