



Il Negroni preparato in due versioni: regular e short.

L'arte di bere in scala ridotta

In arrivo da New York la moda dei baby cocktail.

Si chiamano half-serving, o short-drink o, ancora, baby-cocktail. È la versione ristretta delle più classiche miscele alcoliche, pensata per chi vuole sperimentare diversi sapori senza svuotare il portafoglio, né perdere eccessivamente coscienza di sé. Il trend nasce a New York, in alcuni locali dell'East Village dove, nel menu, compaiono per la prima volta due versioni dello stesso drink, regular e short, tradizionale e ridotto.

La differenza, oltre alla quantità nel bicchiere, è economica e può variare dai 3 ai 5 dollari. C'è il Burnt Reynolds, cocktail a base di rye whisky, smoked vermouth e Campari, e il più classico Bloody Mary,

all'Alder Restaurant sulla Second Avenue, o i demi-serving del gin&tonic alla spina (proprio come per la birra) del Gin Palace sulla 95th Street che, oltre al gintonic-on-tap con il comune Gordon, serve assaggi da una selezione di 72 gin. «L'idea nasce dalla voglia di far provare ai nostri clienti le nostre quattro specialità a base di soda e i punch stagionali, long drink che variano in base alla frutta fresca del momento» racconta a *Panorama* Jared Shepard, proprietario dell'Evelyn, storico bar sulla 171st Street. Una moda che presto si ritroverà anche dietro al bancone dei locali italiani, come si intuisce dalle prime richieste già in arrivo da parte dei clienti più globetrotter. (Annalisa Testa)

IN AGENDA

C'È DEL GUSTO AL SALONE DEL MOBILE

Dal 9 al 13 aprile, in occasione del Fuori Salone 2014 di Milano, cucina e arredamento si incontrano al Mondadori Food&Design Experience, presso il Magna Pars di via Tortona 15. Cinque giorni di showcooking realizzati dagli chef del magazine «Sale&Pepe», laboratori decor, spettacoli, percorsi gourmet e corsi di arredamento col mensile «CasaFacile». Da segnare: venerdì 11 «L'andar per cantine», di Mauro Fermariello e sabato 12 lo showcooking «Cioccolato, fondente, wasabi e mango», con lo chef Ernst Knam (tutti i giorni dalle 12 alle 20; Casafacile.it; Salepepe.it).



Questione di etichetta
di Luca Gardini

IL PROFUMO DELL'UVA SANGIOVESE

Tenuta Mara è l'azienda che Giordano Emendatori ha dedicato ai due grandi amori della sua vita: la moglie Mara e la collina riminese. Il frutto sono 5 mila bottiglie di Maramia, vino rigorosamente a base Sangiovese, che rappresenta la sintesi di un progetto di sfida territoriale e di uno più ambizioso, la riscoperta delle radici aromatiche di questo vitigno. Partendo da zero, o meglio da cinque: i terreni su cui sono piantate le viti del Maramia sono stati lasciati liberi da prodotti di sintesi per 5 anni.

A questo è seguito un regime di agricoltura biodinamica che rappresenta una «filosofia di vite»: si parte infatti dalle esigenze della pianta e non da quelle del produttore. Questi accorgimenti non terminano in cantina e fanno comprendere come la semplicità dell'approccio sia la caratteristica di un'azienda che si colloca di diritto, e di gusto, tra le realtà biodinamiche nazionali più interessanti.

Tenuta Mara, via Ca' Bacchio San Clemente (Rimini)
telefono: 0541.859654
www.tenutamara.it



MARAMIA 2012
Ha il colore rubino non troppo intenso del vero Sangiovese. Il naso ha polpa di frutto rosso



HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★★★★★

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8338371
www.magnapars-suitesmilano.it