



L'IMPORTANZA DEL GARNISH SECONDO FEVER-TREE

Al bar, in spiaggia o a casa: ecco i garnish per esaltare i gusti dei cocktail e stupire con semplicità

Milano, 24 luglio 2018 – L'**estate** si sa è il periodo in cui il consumo dei cocktail aumenta. Ma è bene prestare attenzione alla qualità del drink che si sceglie di consumare. È molto importante la scelta del distillato che si desidera come base, ma altrettanto importante è la scelta del **mixer** e del **garnish** che esalta aromi e profumi del drink nel suo complesso. Sempre più spesso infatti il consumatore moderno richiede un particolare distillato, raramente invece richiede uno specifico mixer o ancora meno presta attenzione al garnish.

Lasciando ai professionisti le preparazioni elaborate e le ricette più complesse, Fever-Tree ha stilato una **lista di consigli** per tutti coloro che apprezzano il bere bene e desiderano saperne di più di **mixer e garnish**, sia per il consumo al bar ma anche a casa per degustare drink semplici ma completi dal punto di vista sensoriale: sapori freschi e abbinamenti perfetti.

Angelo Canessa - Mixology Manager di Velier che importa e distribuisce in Italia Fever-Tree leader mondiale nel settore premium mixology – ha preparato in esclusiva una **lista di garnish** che esaltano le botaniche alla base delle toniche Fever-Tree che a loro volta si mixano seguendo le “*Pairing Guide*” realizzate appositamente da Fever-Tree.

Scopriamo oggi il **Gin&Tonic** e i garnish più adatti.

GIN&TONIC: un classico intramontabile.

Il Gin&Tonic - drink classico, pulito e rinfrescante - è considerato la quintessenza dei long drink; un cocktail che fu coniato per la prima volta in India dall'armata inglese. La sua realizzazione appare estremamente semplice, ma il risultato può essere molto variabile a seconda degli ingredienti che vengono utilizzati in miscelazione.



INGREDIENTI:

- ¾ Acqua Tonica
- ¼ del gin preferito (50ml)
- Ghiaccio fresco – almeno quattro cubi grandi
- Garnish a completare

RICETTA:

Usando un bicchiere da vino ampio o un bicchiere tumbler alto e stretto, aggiungere del ghiaccio, poi il gin scelto seguito da una Fever-Tree fresca. Per guarnire aggiungere uno dei garnish elencati di seguito. Per preservare l'effervescenza e gli aromi del Gin&Tonic, è necessario essere veloci nell'aggiungere la guarnizione e nel servizio.

QUALE GIN:



La completa gamma di acque toniche Fever-Tree si sposa con tutti i gin premium e super premium presenti sul mercato. Seguendo la “Pairing Guide” di Fever-Tree selezionare la tonica che esalta le botaniche del gin preferito è semplicissimo.

GARNISH:

In occasione dell'estate 2018 Angelo Canessa ha studiato i garnish più adatti per ciascuna tonica. Si tratta di ingredienti semplici, facilmente reperibili sul mercato. L'unica nota importante è sulla qualità dei prodotti che devono essere di prima scelta per non rovinare il risultato finale e attenzione agli agrumi ad evitare la parte bianca che darebbe amarezza oltre al fatto che la polpa non è fondamentale, gli oli essenziali sono contenuti nella buccia.



- **Fever-Tree Indian Tonic Water** (acqua tonica classica ottenuta miscelando oli botanici con acqua di fonte e un chinino di altissima qualità): un ricciolo di **scorza di limone** da far passare sul bordo del bicchiere prima di lasciarla cadere nel drink.



(© Photo by Nathan Lemon on Unsplash)

- **Fever-Tree Aromatic Tonic** (acqua tonica ottenuta miscelando corteccia di angostura sud africana con botaniche aromatiche come cardamomo, pepe e zenzero): pompelmo, pomelo oppure bacche di ginepro.



- **Fever-Tree Mediterrean Tonic** (acqua tonica aromatizzata agli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolte sulle coste Mediterranee): rosmarino, timo oppure timolimone.



- **Fever-Tree Elderflower Tonic Water** (acqua tonica aromatizzata ai fiori di sambuco raccolti a mano in una piccola tenuta di Gloucestershire, in Inghilterra): fiori di sambuco essiccati (disponibili in erboristeria), scorza di lime, mirtillo oppure mora.



- **Fever-Tree Sicilian Lemon Tonic** (è il nome che Fever-Tree dà al Bitter Lemon: uno dei mixer più sofisticati mai inventati. Questa bevanda viene realizzata miscelando le migliori qualità di oli di limoni siciliani con il chinino del Congo): salvia, limone (o salvia ananas)



ANGELO CANESSA
Mixology Manager di Velier
 Classe 1983 - Santa Margherita Ligure

La passione per la mixology inizia per Angelo nel bar di famiglia dove impara molto giovane che stare “dietro al banco del bar” sarebbe stata la sua strada. Inizia la sua esperienza professionale nel mondo dell’ospitalità a 5 stelle. Dal 2004 al 2012 lavora all’estero con esperienze come il Dukes Bar di Londra e come Chef de Bar del Palace di Losanna dove è stato quattro anni. Rientra in Italia e, dopo una parentesi nella sua città natale - Santa Margherita Ligure, entra in Velier nel 2016 come Mixology Manager del Gruppo.





Per maggiori informazioni: <https://www.fever-tree.com/it/>

Fever-Tree è un marchio di soft drink naturali ideato da Charles Rolls e Tim Warrilow. Il nome del marchio, “Fever-Tree – L’Albero della Febbre”, proviene dal gergo comune con cui viene chiamato l’albero di Cinchona dal quale si estrae il chinino, ingrediente chiave per la produzione della tonica. Fever-Tree si fornisce di chinino in una piantagione della varietà Cinchona Ledgeriana al confine tra il Rwanda e il Congo, che risulta essere il chinino più puro al mondo.

FEVER-TREE è distribuita in Italia da Velier.

Velier nasce nel 1947 ed è da sempre specializzata nell'importazione e nella distribuzione di liquori e distillati. Dai Caroni alle selezioni Demerara, dai Clairin haitiani ai Mezcal artigianali messicani: oggi come ieri ci trovate ai cinque angoli della terra intenti a esplorare piantagioni sperdute e distillerie remote. Ed è questa insaziabile sete di esplorazione e scoperta che nel tempo ha fatto di Velier un punto di riferimento per il trade e per gli appassionati di tutto il mondo.

#MixWithTheBest | #FeverTreelItalia

@fevertreemixers | @velierspa

UFFICIO STAMPA VELIER

Chiara Barbieri

chiarabarbieri@velier.it | T 010 3108619

UFFICIO STAMPA FEVER-TREE

Veronica De Bernardi – EDELMAN

veronica.de-bernardi@edelman.com | T 02 63116253 | M 348 3001324

Alessia Introzzi – EDELMAN

alessia.introzzi@edelman.com | T 02 63116208