

Joyfull, il cocktail dell'estate torinese

scritto da Silvia Fissore | 11/06/2021



Ideato da Gabriel Orbeanu e El Houcine, i bartender del Turin Palace Hotel, racchiude ingredienti iconici e fortemente legati al territorio sabauda: Martini Fiero, Martini Riserva Speciale Bitter, St. Germain Bacardi e la cuneese birra Isaac di Baladin

Da giugno, il [roof](#) del **Turin Palace Hotel** riapre al pubblico: 500 mq panoramici su Torino, per una visuale mozzafiato che dalle Alpi spazia sino alla Basilica di Superga. E per dare il benvenuto all'estate e celebrare la voglia di ripartenza, lo staff food&beverage dello storico albergo ha realizzato **Joyfull**, un nuovo cocktail dall'invitante color rosso rubino con uno spumeggiante top di Weiss Bier.

«Per preparare il drink, ribattezzato Joyfull proprio per dare un segnale tangibile del nostro entusiasmo nell'iniziare la nuova stagione estiva - spiegano Gabriel Orbeanu e El Houcine, bar tender del Turin Palace Hotel - abbiamo utilizzato degli ingredienti che raccontano del nostro territorio, ma che hanno saputo ritagliarsi un ruolo di primo piano nel mondo come Martini Fiero e Martini Riserva Speciale Bitter, St. Germain Bacardi e la birra Isaac di Baladin. Il risultato è un cocktail estivo a partire dal colore e dal

coinvolgimento del palato, grazie al suo ingrediente principe: il Martini Fiero».

Joyfull, il nuovo cocktail del Turin Palace Hotel

Il **Martini Fiero** conferisce al cocktail un gusto rotondo e vellutato, arricchito di leggere note amare ed agrumate; al **Martini Riserva Speciale Bitter**, invece, si devono i sentori più speziati e aromatici a cui si aggiungono quelli floreali del **St. Germain Bacardi** a base di petali di fiore di sambuco. La loro lavorazione è unica: dopo la raccolta a mano vengono macerati e distillati seguendo un processo che, a tutt'oggi, è segreto.

A completare Joyfull è un top con **birra Isaac di Baladin**, una blanche di color giallo paglierino, leggermente velata e opalescente con schiuma fine e moderata che, al naso, esprime note agrumate e una delicata speziatura.

Alcune delle botaniche selezionate per il Martini Fiero e per il Martini Riserva Speciale Bitter, sono considerate dei port bonheur come l'Artemisia, la **Cannella** - erba multiuso che possiede una grande quantità di energia, eccellente per **riti propiziatori** su denaro, successo, azione, guarigione, protezione, energia, amore, prosperità e purificazione - i **Chiodi di garofano** e lo **Zenzero**.

Ecco la ricetta per voi.