

6 cocktail firmati Guido Avolio per le feste di fine anno

scritto da Amanda Arena | 27/12/2021



Il Bar manager partenopeo ha ideato dei drink perfetti per questo periodo di festività, ma non solo. Ecco 6 ricette da provare per Capodanno

Nel periodo delle feste sorseggiare un cocktail in famiglia o con gli amici riscalda l'anima! Il rituale dell'aperitivo italiano ci accompagna durante tutto l'anno ma in questi giorni non c'è niente di meglio che condividerlo in compagnia per inaugurare il pranzo, la cena o concedersi un momento di relax.

Per dare un tocco diverso alle nostre giornate e brindare ci sono tantissime proposte. Ci siamo rivolti a **Guido Avolio**, dinamico bar manager di Napoli cresciuto professionalmente in rinomate strutture, tra le quali **Hotel Ristorante Villa Crespi ** Michelin**, **Royal & Golf Hotel *Michelin** a Courmayeur e **Bauer Palazzo Hotel**, Venezia, dove cura il progetto di riqualifica del reparto Food & Beverage.

Guido Avolio, filosofia e cocktail

Eleganza e abilità nel mixare sono i tratti peculiari dello “**stile Avolio**”, che si caratterizza per l'utilizzo di materie prime italiane nei cocktail, con alcol di base mescolato o senz'alcol, per esaltare i prodotti tipici locali, arricchiti da liquori e distillati.

L'aspetto più interessante della filosofia di Avolio è il “*Less is More*”, tipica del mondo luxury. La sua passione per la mixology è nata nel 2007 sulla scia del fratello Giovanni, che all'epoca muoveva i primi passi in questo settore. Affascinato dal bar e dalle relazioni sociali, l'intraprendente Bar manager è un giovane rivoluzionario, innovatore, rifugge il cliché del barman troppo impostato, quasi innaturale.

«Attualmente sto facendo i cocktail al piatto, abbinati a degli stuzzichini, per ricordare le memorie dell'infanzia. Accostare i profumi del mandarino al rum, e unire questi aromi e sapori, ricorda il Natale di quando eravamo bambini e, allo stesso tempo, emoziona e suscita una vera e propria esperienza», sottolinea Avolio.

I 6 cocktail per le feste di Guido Avolio

Il Bar manager ci propone **sei cocktail esclusivi e versatili (4 alcolici, 2 analcolici)** che profumano di frutta, spezie, combinati con un solo tipo di alcol base o con un'altra tipologia di alcol o essenza. La realizzazione è semplice, le dosi sono per singolo bicchiere e gli ingredienti sono reperibili nei supermercati, in enoteca o sull'e-commerce.

Caffè Salernitano

Il “**Caffè Salernitano**” è un cocktail che trae ispirazione dalle mille sfumature di colori e da ingredienti tipici campani, con un'aggiunta di origine salernitana: il caffè napoletano e la crema di liquore prodotta con rum caraibico e latte di bufala. Da questo irresistibile connubio, nasce un drink dal profumo intenso e dal sapore deciso, con caffè emulsionato che rivela un tocco distintivo.

Ingredienti

- Espresso
- 3 cl Crema di liquore al rum con latte di bufala
- Cannella

Preparazione

Preparare un doppio [espresso](#) o, meglio ancora, caffè napoletano in moka. Emulsionarlo con un frullino montalatte o un minipimer. Una volta montato, si forma un bel caffè cremoso. Aggiungere 3 cl di crema di liquore al rum con latte di bufala, continuando sempre a emulsionare, e una spolverata di cannella. Mescolare per qualche minuto e poi versare nel bicchiere in coppa. Chi lo preferisce dolce, quando inizia la prima emulsione, può aggiungere dello zucchero in granuli. Questo cocktail si può bere sia caldo che freddo, basta aggiungere dei cubi di ghiaccio per renderlo quanto più freddo possibile in modo da ottenere la stessa cremosità della versione calda.

Bicchiere: Coppa

Abbinamento: Pandoro o Panettone.

Il mio Natale

“**Il mio Natale**” è il classico cocktail della festa di famiglia. Con i suoi profumi agrumati, genera piacevoli stimolazioni sensoriali che riportano alla mente gli aromi dei dolci natalizi preparati dalle nostre nonne durante la nostra infanzia.

Ingredienti

- 3 cl rum sour
- 2 cl liquore al mandarino
- 1 cucchiaino albume d'uovo in polvere
- 2 cl sciroppo di zucchero
- 2 cl succo di limone

Preparazione

Mettere nello shaker senza ghiaccio il rum, il liquore al mandarino, 1 cucchiaino di albume d'uovo in polvere, 2 cl di sciroppo di zucchero e 2 cl di succo di limone. Shakerare energicamente per pochi secondi, inserire il ghiaccio e shakerare ancora per dieci secondi. Una volta pronto, versare nel bicchiere e gustare.

Bicchiere: Tumbler basso

Abbinamenti: è perfetto per accompagnare il pandoro o il panettone tradizionale con canditi e uvetta.

Dolce Stregghetta

“**Dolce Stregghetta**” è il cocktail in perfetto stile natalizio, che rievoca il Pan di Spagna inzuppato nel [liquore Strega](#). Ci regala dolcezza, ma anche carica alcolica. Un drink beverino, ma forte, ideale per scaldare il palato dopo cena.

Ingredienti

- 3 cl rum sour
- 2 cl liquore Strega
- 1 cucchiaino di albume d'uovo in polvere
- Cannella

Preparazione

Mettere nello shaker senza ghiaccio rum, liquore Strega, 1 cucchiaino di albume d'uovo in polvere, 2 cl di sciroppo di zucchero, 2 cl di succo di limone e polvere di cannella. Shakerare in maniera energica per pochi secondi, inserire il ghiaccio e shakerare un'altra volta per dieci secondi, quindi versarlo nel bicchiere.

Bicchiere: Nick e Nora

Abbinamenti: si può assaggiare accanto al Pandoro o agli struffoli.

Conte Lillet

“**Conte Lillet**” è nato al Terme di Saturnia Natural Spa & Golf Resort, l'ultima struttura con cui ha collaborato Guido Avolio. L'ispirazione è venuta dalla volontà di accostare i profumi di Napoli a quelli del vermouth Montauto della Toscana, molto profumato, aggiungendo il tocco del mandarino.

Ingredienti

- 3 cl Lillet Rouge
- 3 cl [Vermouth aromatizzato Montauto](#)
- Vaporizzatore agli agrumi
- Vodka

Preparazione

Versare direttamente dal bicchiere il Lillet e il Vermouth e mescolare delicatamente.

Per il vaporizzatore agli agrumi: mettere in infusione le bucce degli agrumi con acqua, zucchero e vodka, meglio se per una settimana (1/3 di acqua e zucchero e 2/3 di Vodka).

Bicchiere: Tumbler basso

Abbinamenti: si abbina a qualsiasi piatto, tranne quelli a base di pesce. Ideale per l'insalata russa, vari salumi, olive e anche al Pandoro o Panettone

Zabaglione sbagliato

“Zabaglione sbagliato” fa riaffiorare alla mente le energiche colazioni dell'infanzia di molti, quando i nonni, la mamma o la zia, la domenica mattina preparavano per noi le uova sbattute.

Ingredienti

- 1 uovo
- Espresso
- Zucchero bianco (quantità a piacere)
- Bignè alla crema

Preparazione

Per farlo in casa si possono anche prendere uova fresche del contadino, che hanno un sapore esplosivo. Separare l'albume e il tuorlo ed emulsionarli separatamente con un frullino montalatte finché si ottiene un composto cremoso. Aggiungere il caffè in entrambe le creme in quantità desiderate. Si consiglia di utilizzare un cucchiaino da tè per il tuorlo e un cucchiaino da dolce per l'albume ed emulsionare ancora una volta. Infine, unirli assieme e aggiungere lo zucchero bianco in granuli, mescolare lasciando qualche granello non sciolto.

Bicchiere: Coppa

Abbinamenti: si può accompagnare ai bignè alla crema. Piacevole anche gustato tiepido a colazione in abbinamento a una fetta di Pandoro o Panettone.

Shirley sorrentino

Lo **“Shirley sorrentino”** si ispira al cocktail analcolico inventato all'Hotel Royal Hawaien di Waikiki, nelle Hawaii, in onore dell'attrice bambina Shirley Temple negli anni Trenta, e successivamente ripreso dai barman di tutto il mondo, miscelando due parti di Ginger Ale con una parte di sciroppo di granatina.

Ingredienti

Ginger Ale (una bottiglietta standard)

4 cl di sciroppo di [Limoncello](#)

Preparazione

Versare il Ginger Ale direttamente nel bicchiere e aggiungere 4 cl di sciroppo di limone sorrentino.

Bicchiere: Tumbler alto o basso per i piccoli ospiti.

Abbinamenti: Pandoro, Panettone e Bignè alla crema o cioccolato.