

“Aristory”: nasce la drinklist che celebra gli iconici conduttori del Festival di Sanremo

scritto da Redazione Spirits Meridian | 9 Febbraio 2024



I **presentatori** del Festival di Sanremo sono figure rimaste nella storia della musica e della televisione del Bel Paese tanto quanto le **canzoni in gara**. Icone che, nel corso degli anni, hanno ispirato **stili e tradizioni** di milioni di italiani attraverso il piccolo schermo. In occasione dell'edizione 2024, un panel di esperti bartender ha creato “**Aristory**”, la prima drinklist per celebrare con la mixology i 10 conduttori che hanno segnato la kermesse: dalla prima edizione con **Nunzio Filogamo**, passando per **Raffaella Carrà** e **Mike Bongiorno**, fino alle ultime edizioni di **Amadeus**.

“Nel corso degli anni siamo stati ispirati da queste storiche


figure della televisione italiana: perché non farlo in compagnia di un drink?” afferma Alessia Bigolin, drinksetter di [Anthology By Mavolo](#), azienda che importa e distribuisce distillati, spirits e champagne.

Così come **artisti** e **canzoni** restano nella **storia della musica italiana**, anche i **conduttori** del **Festival di Sanremo** segnano ogni edizione con il loro inconfondibile **stile** e il loro unico **carisma**: da **Mike Bongiorno** a **Fabio Fazio**, passando per **Raffaella Carrà**, **Pippo Baudo** e **Paolo Bonolis**. Con la loro professionalità e il loro carattere hanno lasciato un'**impronta indelebile** in tutte le edizioni della più famosa e importante kermesse dedicata alla musica italiana. Capita spesso, infatti, di definire una specifica edizione con il nome del conduttore che l'ha presentata: si tratta di **figure iconiche** che hanno segnato la storia dello spettacolo e della cultura nazionale e che, anche grazie al Festival, hanno raggiunto la consacrazione definitiva. In occasione della **74^a edizione**, condotta da **Amadeus**, un panel di **esperti drinksetter** riuniti da [Anthology by Mavolo](#), azienda che importa e distribuisce distillati, spirits e champagne, ha creato **“Aristory”**, la nuova **drinklist** ideata per omaggiare attraverso **10 cocktail** queste storiche icone della TV del Bel Paese.

*“Il **Festival di Sanremo** è da sempre uno dei momenti più importanti della TV nazionale, ogni edizione raccoglie un mix di emozioni che rimangono impresse nei ricordi degli italiani – afferma **Alessia Bigolin** – Milioni di famiglie aspettano per tutto l'anno questa kermesse, simbolo dell'Italia in tutto il mondo. I **conduttori** spesso sono tanto importanti quanto le canzoni: gli **abiti eleganti**, gli **sketch**, gli **annunci degli artisti** e i **monologhi** che sono rimasti nella memoria di tutti noi. Quindi, quale modo migliore per omaggiare questi storici conduttori se non con un drink?”.*

E così nasce **“Niente Pizzi”**, uno speciale Moscow Mule dedicato

all'immortale **Nunzio Filogamo**: il conduttore della prima edizione del Festival di Sanremo, che ha visto trionfare **Nilla Pizzi** con il suo brano "**Grazie dei fiori**". I **fiori di lavanda** invece sono la guarnizione del drink "**Piña Colata**" dedicato all'inconfondibile eleganza di **Antonella Clerici**, una rivisitazione del noto cocktail sudamericano con il succo di lime al posto dell'ananas. Per ricordare poi la forza e l'energia dell'immortale **Raffaella Carrà** le è stato dedicato il "**Purple Tonic**", con aria di sale e **Iovem**, il liquore creato da **Bruno Vanzan** aromatizzato con miele, zenzero e limone. Se si parla di icone nazionali non si può non citare **Mike Bongiorno** e il suo "Allegria!": il caldo cocktail "**SuperMike**" con rum, sciroppo di cocco e cioccolato è il mix perfetto per ricordare un **volto storico della televisione italiana**. Così come **Pippo Baudo**, recordman del Festival con ben 13 edizioni condotte, al quale è stato dedicato il drink "**Il Clarinetto**" composto da tequila, maraschino e vermouth, il tutto aromatizzato all'arancia. Quando si pensa a **Claudio Cecchetto**, si pensa freschezza: per questo motivo "**Le Jouer**", con un mix di succhi di frutta e rhum è il cocktail ideale per brindare a questa icona della musica italiana. E per una figura più decisa come quella di **Paolo Bonolis**? Ecco che c'è il "**Coffee Smoking**" e il suo mix di bourbon, bitter e liquore al caffè con una guarnizione di soffice zucchero a velo alle fragole. La dolcezza della pesca non poteva che essere associata all'animo gentile ed educato di **Fabio Fazio** nel drink "**Che pesca che fa**" che omaggia il suo storico programma TV: succo di lime e sciroppo di pesca amalgamati insieme al rum sono l'insieme perfetto per vivere serate all'insegna dell'eleganza e della musica. Per i più romantici, invece, il drink dedicato a **Claudio Baglioni** ribattezzato "**Tuttocuore**", in grado di far innamorare già dal primo sorso. Per concludere, il conduttore protagonista questa settimana sul palco dell'Ariston: "**Così fan tutti**" è il cocktail giusto per raccontare l'animo scherzoso e irriverente di **Amadeus**, arrivato quest'anno alla 5 □ edizione consecutiva.

Ecco infine le **10 ricette** per preparare a casa i cocktail protagonisti di “**Aristory**” e godersi appieno la **74**  edizione del Festival celebrando i **conduttori che hanno fatto la storia della kermesse**:

LA DRINKLIST:

- **NIENTE PIZZI**: Nunzio Filogamo
- **PIÑA COLATA**: Antonella Clerici
- **COSÌ FAN TUTTI**: Amadeus
- **PURPLE TONIC con aria di sale**: Raffaella Carrà
- **COFFEE SMOKING**: Paolo Bonolis
- **CHE PESCA CHE FA**: Fabio Fazio
- **TUTTOCUORE**: Claudio Baglioni
- **LE JOUER**: Claudio Cecchetto
- **IL CLARINETTO**: Pippo Baudo
- **SUPERMIKE**: Mike Bongiorno

LE RICETTE:

| Bevanda | Ingredienti | Descrizione |
|--------------|---|--|
| NIENTE PIZZI | 40 ml Vodka Le Philtre Blu ; 30 ml succo di lime; 150 ml Le Tribute Ginger Beer ; 1/2 zenzero fresco; Ghiaccio a cubetti; Scorza di limone; Zenzero fresco. | Riempire un bicchiere basso con cubetti di ghiaccio. Aggiungere succo di lime e vodka Le Philtre. Aggiungere Le Tribute Ginger Beer e mescolare delicatamente. Guarnire con scorza di limone e zenzero fresco. |

| Bevanda | Ingredienti | Descrizione |
|----------------|---|---|
| PIÑA COLATA | 60 ml Cachaça 51; 30 ml succo di limone; 60 ml latte di cocco; 35 ml sciropo lavanda Bacanha ; Fiore di lavanda per guarnire. | Unire il ghiaccio e tutti gli ingredienti in un blender, filtrare e servire in un bicchiere basso. Guarnire con il fiore di lavanda. |
| COSÌ FAN TUTTI | 25 ml Eden Mill Original Gin ; 15 ml Le Tribute Pink Grapefruit ; 10 ml Campari; Prosecco doc. | Unire Eden Mill Original Gin, soda Le Tribute Pink Grapefruit e Campari in un calice o un bicchiere alto riempito con ghiaccio. Riempire con Prosecco doc. Guarnire con fetta di pompelmo rosa o d'arancia. |
| PURPLE TONIC | 50 ml IOVEM ; 10 ml acqua tonica premium; Aria di sale; Lime multicolor dipinto a mano. | Costruire direttamente all'interno del bicchiere. Se non possibile, raffreddare il bicchiere con cubetti di ghiaccio. Versare in ordine IOVEM e Acqua Tonica Premium. Mescolare e aggiungere ghiaccio. Completare con l'aria di sale e guarnire con il lime multicolor. |

| Bevanda | Ingredienti | Descrizione |
|---------------------|--|---|
| COFFEE SMOKING | 30 ml Black Sinner ; 20 ml Bourbon Whisky; 20 ml Bitter; 0 ml Maraschino; Zucchero a velo alle fragole. | Versare tutti gli ingredienti in uno shaker raffreddato con ghiaccio. Shakerare, filtrare in un bicchiere a forma di pipa. Decorare con zucchero a velo alle fragole. |
| CHE PESCA CHE FA | 50 ml Rum Chalong Bay Pure Series ; cubetti di ghiaccio; 30 ml succo di lime; sale; 30 ml Bacanha sciropo alla pesca . | Frullare i cubetti di ghiaccio, rum, sciroppo alla pesca e succo di lime. Shakerare e servire in un bicchiere con metà bordo in zucchero e metà in sale. Guarnire con fette di pesca. |
| TUTTOCUORE | 45 ml gin Flame of Passion Pink ; 25 ml vermut Not Another Vermouth ; 15 ml liquore all'arancia; 5 ml liquore Viola e Fumo Dennis Zoppi . | Mescolare tutti gli ingredienti in uno shaker e filtrare in una coppa ben ghiacciata. |

| Bevanda | Ingredienti | Descrizione |
|---------------|--|--|
| LE JOUER | 50 ml rhum Damoiseau Blanc 40° ; 30 ml succo di ananas; 20 ml succo di limone verde; 30 ml succo d'arancia; 20 ml sciropo di zucchero di canna Bacanha . | Versare tutti gli ingredienti in uno shaker pieno di cubetti di ghiaccio, agitare e filtrare in un bicchiere tumbler pieno di ghiaccio. |
| IL CLARINETTO | 45 ml tequila Don Ramón Extra Anejo Swarovski ; 1 cucchiaino Maraschino; 25 ml vermut Not Another Vermouth ; 2 gocce Orange Bitter; 1 fetta di arancia. | Ghiacciare la coppetta, mescolare tutti gli ingredienti in un mixing glass con il ghiaccio, filtrare e guarnire con una fetta d'arancia. |

| Bevanda | Ingredienti | Descrizione |
|-----------|---|--|
| SUPERMIKE | 60 ml rum Nativo Overproof ; 30 ml sciropo al cocco Bacanha ; 60 ml cioccolato caldo; Le Tribute Ginger Ale ; Scaglie di cioccolato per guarnire. | Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, unire il rum, lo sciropo al cocco e il cioccolato |