

# “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 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 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 fior**”. 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<sup>a</sup> edizione consecutiva.

Ecco infine le **10 ricette** per preparare a casa i cocktail protagonisti di “**Aristory**” e godersi appieno la **74ª 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 <a href="#">Le Philtre Blu</a> ; 30 ml succo di lime; 150 ml <a href="#">Le Tribute Ginger Beer</a> ; 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.

<b>Bevanda</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Descrizione</b>
PIÑA COLATA	60 ml <u>Cachaça</u> 51; 30 ml succo di limone; 60 ml latte di cocco; 35 ml <u>sciroppto lavanda Bacanha</u> ; 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 <u>Eden Mill Original Gin</u> ; 15 ml <u>Le Tribute Pink Grapefruit</u> ; 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 <u>I0VEM</u> ; 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 I0VEM e Acqua Tonica Premium. Mescolare e aggiungere ghiaccio. Completare con l'aria di sale e guarnire con il lime multicolor.

<b>Bevanda</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Descrizione</b>
COFFEE SMOKING	30 ml <u>Black Sinner</u> ; 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 <u>Chalong Bay Pure Series</u> ; cubetti di ghiaccio; 30 ml succo di lime; sale; 30 ml <u>Bacanha sciroppto alla pesca</u> .	Frullare i cubetti di ghiaccio, rum, sciroppto 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 <u>Flame of Passion Pink</u> ; 25 ml vermut <u>Not Another Vermouth</u> ; 15 ml liquore all'arancia; 5 ml <u>liquore Viola e Fumo Dennis Zoppi</u> .	Mescolare tutti gli ingredienti in uno shaker e filtrare in una coppa ben ghiacciata.

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

<b>Bevanda</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>Descrizione</b>
SUPERMIKE	<p>60 ml rum <a href="#"><u>Nativo Overproof</u></a>;</p> <p>30 ml <a href="#"><u>sciroppto al cocco Bacanha</u></a>;</p> <p>60 ml cioccolato caldo;</p> <p><a href="#"><u>Le Tribute Ginger Ale</u></a>;</p> <p>Scaglie di cioccolato per guarnire.</p>	Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, unire il rum, lo sciroppto al cocco e il cioccolato