Nasce Mulier, il cocktail che racconta la grappa con gusto sostenibile e anima femminile

scritto da Redazione Spirits Meridian | 16 Aprile 2025



Presentato a Vinitaly 2025, il cocktail Mulier valorizza la grappa italiana attraverso una ricetta sostenibile e creativa. Ideato dal bartender Leonardo Veronesi per le Donne della Grappa ANAG, è frutto di un progetto che unisce mixology di qualità, spirito femminile e filosofia zero sprechi, con ingredienti selezionati e riutilizzati in modo innovativo.

Un omaggio alla creatività femminile, alla mixology sostenibile e alla versatilità della grappa, il distillato italiano per eccellenza. Sono queste le caratteristiche del **cocktail Mulier**, creato per le Donne della Grappa ANAG dal bartender Leonardo Veronesi e presentato nei giorni scorsi a Vinitaly all’interno dello stand della Regione Piemonte. Il

nome viene dal latino “donna” e unisce innovazione, la filosofia “zero sprechi” e una buona dose di creatività per avvicinare la grappa a nuovi target, a partire dai giovani.

La presentazione del cocktail Mulier ha visto la presenza di **Anna Maria De Luca**, coordinatrice delle Donne della Grappa ANAG; **Priscilla Occhipinti**, distillatrice, e **Leonardo Veronesi**, bartender che ha costruito la sua carriera fra esperienze internazionali, formazione e promozione del bere miscelato di qualità. Insieme a loro anche la segretaria ANAG, **Marirosa Gioda**, che ha introdotto l’evento ringraziando la Regione Piemonte e il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo per aver ospitato la presentazione e la degustazione del cocktail Mulier. “Questo cocktail che unisce valorizzazione della grappa nella mixology e riduzione degli sprechi – ha spiegato **Marirosa Gioda** – nasce da un progetto dedicato alla cucina del riuso che le Donne della Grappa ANAG hanno avviato durante la premiazione del concorso nazionale Alambicco d’Oro ANAG 2024. In quella occasione abbiamo approfondito il tema insieme a Donatella Clinanti, vice delegata dell’Accademia Italiana della Cucina, e iniziato a lavorare sul progetto che ha portato al cocktail Mulier e che continuerà con altre iniziative”.

“La mixology – ha affermato la coordinatrice delle Donne della Grappa ANAG, **Anna Maria De Luca** – è un ponte fra tradizione e contemporaneità con nuove esperienze di gusto guidate dalla cultura del bere consapevole che caratterizza da sempre ANAG. La grappa, che nasce dai residui della vinificazione, è un prodotto di eccellenza e sinonimo di eleganza e passione. Ringrazio Leonardo Veronesi per aver reso omaggio alle Donne della Grappa ANAG con questo cocktail originale e creativo che valorizza l’evoluzione del distillato italiano e propone un’esperienza sensoriale capace di farlo riscoprire **sotto una nuova luce”.**

“La grappa – ha aggiunto la distillatrice **Priscilla Occhipinti** – ha tutte le carte in

regola per essere protagonista nel mondo della mixology e per avvicinare nuovi target puntando su prodotti di qualità e collaborazioni con professionisti del settore. Il mondo della distillazione italiana, a partire dalle donne distillatrici, è pronto a sostenere ogni occasione di promozione della grappa per valorizzare questo prodotto di eccellenza simbolo del Made in Italy".

"La mixology – ha aggiunto il bartender **Leonardo Veronesi**, titolare del **Rivabar High Quality Drink** a Riva del Garda – sta diventando sempre più importante per promuovere la qualità del distillato italiano per eccellenza, ma è fondamentale che ogni drink abbia la sua grappa, *conoscendo bene i prodotti e come valorizzarli al meglio. Il cocktail nato per le Donne della Grappa ANAG* unisce *la versatilità della grappa alla sostenibilità ambientale, azzerando gli sprechi con una ricetta originale e fresca dove l'alcolicità è elegantemente bilanciata e raggiunge circa il 17,2% vol.".*

Il cocktail Mulier punta sulla sostenibilità con un utilizzo creativo e intelligente di **pochi ingredienti selezionati**: grappa, limoni della sponda bresciana del Garda, lamponi freschi e cordiale artigianale. Puntando sulla **filosofia zero sprechi**, ogni ingrediente viene valorizzato al massimo dando vita a un drink che unisce gusto, creatività e rispetto per l'ambiente. Le **scorze dei limoni**, prima di essere spremuti, vengono macerate nello zucchero per estrarre oli essenziali naturali e aromatizzare lo zucchero. Alcune scorze vengono anche utilizzate per guarnire i cocktail con un tocco di freschezza e colore. I **lamponi** sono pressati a freddo per ottenere un estratto puro da utilizzare per il drink e la polpa residua dall'estrazione viene essiccata lentamente per creare croccanti chips, perfette per accompagnare il cocktail. Una parte delle *chips,* inoltre, viene finemente tritata ed essiccata ulteriormente per ottenere una polvere aromatica ideale per decorare i drink con un tocco di eleganza. Con la polvere e la polpa residua fresca dei lamponi, combinate con

zucchero aromatizzato agli agrumi, si ottiene anche un **cordiale artigianale**, un concentrato di sapore che esalta le note fruttate del cocktail.

Punti chiave

1. **Mulier è un cocktail a base di grappa** ideato con un’anima femminile.
2. **Il progetto promuove sostenibilità, creatività e riuso** nella mixology.
3. **Ingredienti come limone, lampone e zucchero** vengono valorizzati senza sprechi.
4. **Mulier nasce dal contributo di bartender, distillatrici e realtà territoriali.**
5. **La grappa è al centro** di un nuovo, contemporaneo modo di raccontare il bere italiano.