



"Negroni 67" [1]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



sorsi di eleganza

Dalla frutta recuperata alle botaniche locali: la nuova mixology riscrive l'aperitivo con cocktail sostenibili e tecniche zero waste. Nei bar dei grandi hotel del Forte il buon bere sceglie territorio, equilibrio, stagionalità e una nuova eleganza contemporanea SIPS OF ELEGANCE | From reclaimed fruit to local botanicals, the new mixology is rewriting the aperitivo through sustainable cocktails and zero-waste techniques. In the bars of Forte's leading hotels, fine drinking embraces territory, balance, seasonality, and a fresh contemporary elegance.

Testo di Irene Arquint – Foto di Gabriele Ancillotti

La mixology moderna anela pulizia, un sorso che racconti una storia in cui riconoscersi, sorella ancor prima che amica dei luoghi in cui viviamo. Così il cocktail si fa leggero, spesso anche nel grado alcolico, ostile agli sprechi e raffinato nella scelta di una materia prima capace di dire dove ci troviamo. Perché il messaggio è semplice: non interessa apparire bensì essere. E di fronte alle proposte di un tempo in cui contava stupire, ricercando improbabili misture colorate colme di frutta e ombrellini, il barman di oggi si fa paladino di una nuova consapevolezza e punta su tecnica, tradizione, territorio, scelte responsabili.

In queste pagine sei bartender di alcuni fra i migliori hotel della costa esprimono attraverso le proprie ricet-

Modern mixology seeks clarity: a drink that tells a story people can recognize as their own, rooted even before it is refined in the places where we live. Cocktails are trending towards lighter profiles, often lower in alcohol, with a focus on reducing waste, and increasingly highlighting ingredients capable of expressing a true sense of place. The core message is simple: authenticity takes precedence over appearance. Far removed from the era of flamboyant, overly decorated fruit-filled drinks with paper umbrellas, today's bartender has become the advocate of a new awareness, grounded in technique, tradition, local sourcing, and responsible choices.

In these pages, six bartenders from some of the finest hotels along the coast express through their recipes a shared vision: that of a Forte dei Marmi where elegance is distilled into a sober, essential style of drinking.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



te un unico stile: quello di una Forte dei Marmi che declina l'eleganza in una sobria, asciutta essenzialità da bere.

Il "Negroni 67" [1] di Lorenzo Sala, protagonista dello shaker al 67 Sky Lounge dell'hotel Principe Forte dei Marmi, si fa mentore di eccellenti realtà locali e toscane. La sua è una nuova edizione di un grande classico della miscelazione, nella cui realizzazione Sala ricorre ad un gin di una piccola distilleria di Massa, un vermouth di Viareggio, un bitter bianco fiorentino. In mezzo ci sono bucce di limone in infusione, verbena, maggiorana e timo.

"Aperol Sour" [2] di Fabio Amble dell'Augustus Hotel & Resort è invece un inno alla freschezza dell'arancia, trasformata in un cocktail grazie all'inserimento di gin ed Aperol. Qui niente del frutto viene disperso: dalla polpa che diventa succo alla buccia messa dapprima in infusione per rilasciare i suoi aromi nell'Aperol, quindi

The "Negroni 67" [1] by Lorenzo Sala, prepared behind the shaker at the 67 Sky Lounge of the Hotel Principe Forte dei Marmi, champions exceptional local and Tuscan producers. His reinterpretation of the great classic of mixology combines a gin from a small distillery in Massa, a vermouth from Viareggio, and a white bitter from Florence, layered with infused lemon zest, verbena, marjoram, and thyme.

Fabio Amble's "Aperol Sour" [2] served at the Augustus Hotel & Resort is instead an ode to the freshness of orange, transformed into a cocktail through the addition of gin and Aperol. Nothing of the fruit is wasted: the pulp is pressed for juice, and the peel is infused to extract aromatic oils into the Aperol. Afterward, the zest is dried and ground into powder for garnish. Ultimately, nothing is discarded, and everything contributes to the final balance.

Pink pepper and fresh basil interact with vibrant citrus notes on a fragrant journey

Sopra, "Aperol Sour" [2]

Sotto, "Villa Grey Reserve - Zero Waste Edition" [3]



essiccata e ridotta in una polvere a decorare il bicchiere. Alla fine niente è scartato e tutto contribuisce alla riuscita.

Le note del pepe rosa e del basilico fresco dialogano con la freschezza degli agrumi in un percorso aromatico costruito attorno a materie prime autoctone nel *“Villa Grey Reserve – Zero Waste Edition”* [3] di Marco Mula dell’hotel Villa Grey. Alla base c’è il gin di una liquoreria di Carrara, quindi le bucce di limone e pompelmo non trattate che subiscono due passaggi per estrarne gli oli essenziali e poi trasformarle in un bitter homemade. Il miele di Camaioere chiude il cerchio sul territorio.

Scelto il punto di partenza – il French 75 – i barman di Villa Roma Imperiale (Cristiano Bertuccelli e Alex Perfetti) e della Pensione America (Federico Salvetti) approdano a soluzioni diverse, come è nella natura delle due dimore sorelle, senza mai perdere di vista territorio e un’economia circolare. Nel primo caso nasce il *“Lullaby 75”* [4], fresco e delicatamente floreale: un incontro fra lo champagne e un gin di

centered on local ingredients in Marco Mula’s *“Villa Grey Reserve – Zero Waste Edition”* [3] at Hotel Villa Grey. At its base is a gin produced by a liqueur maker in Carrara, while untreated lemon and grapefruit peels undergo a double extraction to release their essential oils, which are then transformed into a homemade bitter. Honey from Camaioere completes the connection to the territory.

Starting from the French 75, the bartenders of Villa Roma Imperiale (Cristiano Bertuccelli and Alex Perfetti) and Pensione America (Federico Salvetti) arrive at two different interpretations – reflecting the spirit of the two sister properties – without ever losing sight of local identity and circular practices. The first becomes the *“Lullaby 75”* [4], fresh and delicately floral: a meeting between Champagne and a gin from Barga, revealing a sustainable heart made from lemon peels, pineapple stems, and the ingredients of the herbal infusion served to guests after dinner at the Villa. The second, *“Apuania”* [5], captures the most authentic essence of this corner of

Sinistra, *“Lullaby 75”* [4]
Destra, *“Apuania”* [5]

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

152754



Barga a rivelare un cuore sostenibile fatto di scorze di limone, i gambi d'ananas e gli ingredienti della tisana servita dopo cena agli ospiti della Villa. Nel secondo caso, ecco *"Apunna"* [5] a raccontare l'essenza più autentica di questo lembo di Versilia fatto di mare, colline in fiore e macchia mediterranea: gin e limone come base, inserendo una punta di Blue Curaçao a evocare i colori intensi della costa.

Punta invece a recuperare le eccedenze del buffet del mattino la ricetta di Federico Mastronicola, barman all'hotel Principessa Forte dei Marmi, Autograph Collection. *"La Seconda Colazione"* [6] è una reinterpretazione del classico Martini in chiave regionale e totalmente circolare, grazie ad un liquore artigianale ricavato dall'infusione nel rum dei croissant. A completare il bouquet vengono aggiunte marmellata di arance bio toscane e limoni del giardino dell'hotel.

Infine, Massimiliano Martino dello Sciabola bar, all'interno dell'hotel St.Mauritius, si ispira alla tavola contadina toscana più povera. Nasce così il *"Pappa Martini Affumicato"* [7] in cui il pane raffermo della Garfagnana, il pomodoro, il basilico e il cipollotto elaborati dallo chef stellato Alessandro Ferrarini incontrano le note botaniche del Gin Amiata. L'affumicatura con corteccia di ciliegio delle colline versiliesi incornicia un'alternativa originale al Bloody Mary.

Versilia – featuring the sea, blooming hills, and Mediterranean scrub – characterized by gin and lemon, accented with a touch of Blue Curaçao, recalling the vibrant colors of the coastline.

At Hotel Principessa Forte dei Marmi, Autograph Collection, bartender Federico Mastronicola has instead come up with a recipe to repurpose daily surplus from the breakfast buffet. *"La Seconda Colazione"* [6] reimagines the classic Martini through a regional and fully circular method, incorporating an artisanal liqueur created by infusing leftover croissants in rum. Organic Tuscan orange marmalade and lemons from the hotel garden complement the flavor profile.

Finally, Massimiliano Martino of the Sciabola Bar inside Hotel St.Mauritius draws inspiration from the humblest traditions of the Tuscan countryside table. The result is the *"Pappa Martini Affumicato"* [7], where stale bread from Garfagnana, tomato, basil, and spring onion, prepared by Michelin-starred chef Alessandro Ferrarini, meet the botanical notes of Gin Amiata. Cherry bark smoked from the Versilian hills adds an original twist, offering an alternative to the classic Bloody Mary.

Sopra, *"La Seconda Colazione"* [6]

Sotto, *"Pappa Martini Affumicato"* [7]