

Cocktail

Giardino Special

Ein Rezept von Luca Sandionigi

Ein unkomplizierter, leichter Drink ohne Alkohol – genau das Richtige für die ersten Frühlingsmorgentage.

1 Vanilleschote
3–4 grob zerstoßene Eiswürfel (Crushed Ice)
12 Blätter Minze
4 cl Zitronensaft
1 kleine Flasche Gazosa (z. B. Limone oder Pompelmo)

1 Die Vanilleschote in der unteren Hälfte der Länge nach aufschlitzen.
2 Zerstoßenes Eis, Minze und Vanilleschote dekorativ in ein Glas geben. Den Zitronensaft darübergeben und mit Gazosa auffüllen.

Tipp Nach Belieben einen Schuss Rum oder Prosecco oder 3–4 dünn geschnittene und halbierte Zitronenscheiben beifügen.

Zur Person

Luca Sandionigi ist Italiener und seit 2003 als Barman für das 5-Sterne-Hotel Giardino in Ascona und seit der Eröffnung im Dezember 2011 auch für das Schwesterhotel Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz tätig. Ihm ist bei seiner Arbeit wichtig, auf den Gast einzugehen, aber er legt auch Wert auf Kreativität, welche es ihm mit Wissen und Fantasie erlaubt, bei einem Cocktail die fehlende Zutat herauszufinden und sie quasi zum Tüpfchen auf dem «i» eines Drinks zu machen.

Luca Sandionigi ist im Sommer leidenschaftlicher Motorradfahrer auf seiner Ducati und im Winter auf der Bobbahn in St. Moritz Bremser eines Vierer-Bobs. Zudem fährt er auch gerne Mono-Bob.



62 KOCHEN 5 | 2013



«Blöterliwasser» aus dem Tessin

Es gilt als das Kultgetränk unter den Limonaden: Gazosa von der kleinen Tessiner Firma La Fiorenzana aus dem Miso.

Gazosa bedeutet auf italienisch «gashaltig». Doch ausser mit Kohlensäure angereichertes Leitungswasser enthalten die trendigen Limonaden eine Geheimmischung von Zuckersirup, Fruchtkonzentraten, Aromen oder Essenzen, Zitronensäure und Farbstoffen. Die Rezepte sind immer noch die gleichen, wie sie traditionell von der Familie der 42-jährigen Produzentin Agata Ponzio seit 1921 überliefert wurden. Und das ist wohl auch das Geheimnis dieser süssen Limonaden aus Grono: Sie erinnern an Kindheitstage, an denen man ein Orangina, ein Citro oder ein Himbo spendiert bekam, und sie schmecken auch immer noch genau gleich, süss-fruchtig und ein wenig klebrig.

Das Typische an Gazosa sind nicht nur der altmodische Bügelverschluss der Mehrweg-Glasflasche, sondern auch die nostalgischen

Etiketten und natürlich die bunten Farben der Limonaden. Gazosa gibt es in acht verschiedenen Geschmacksrichtungen: Zitrone, Grapefruit, Heidelbeeren, Himbeeren, Bitterorange, süsse Orange, Mandarine und Chinotto (eine vergessene Frucht, die farblich an Colagetränke erinnert und aus der Bitterorangenfamilie stammt). Erhältlich sind die Limonaden nur in ausgewählten Bars und Restaurants sowie natürlich in der Dorfbeiz von Grono, wo Gazosa produziert wird. Am besten schmecken sie eiskalt serviert, pur oder mit anderen Getränken gemischt. Das Grapefruit zum Beispiel mit Bier als Panaché. Aranciata mit Campari gemischt oder – gewöhnungsbedürftig – Citro im Merlot.

www.gazosa.info