

FERRAGOSTO DA SORSEGGIARE: IL COCKTAIL ESCLUSIVO DELL'HOTEL ATHENA CELEBRA L'ESTATE ITALIANA

Publicato il 11 Agosto 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



PRIORE: il drink del barman Daniele Resca che racconta la città, un sorso alla volta

Ha il colore intenso dell'estate toscana, il profumo della frutta matura e il carattere deciso di chi conosce la tradizione: si chiama **PRIORE**, il nuovo cocktail signature del barman Daniele Resca dell'**Hotel Athena** di Siena – affiliato a **Space Hotels** – creato per celebrare il Ferragosto e omaggiare la città con una dedica speciale al suo simbolo più celebre: il Palio.

Il nome "**PRIORE**" prende ispirazione dal **Priore di Contrada**, la figura di vertice all'interno di ciascuna delle diciassette Contrade senesi. Come il Priore guida con carisma e identità, anche questo cocktail si presenta come protagonista indiscusso della carta estiva del bar dell'hotel: **elegante, deciso e profondamente legato al territorio**.

Il cocktail **PRIORE** è pensato per essere sorseggiato durante le **calde serate estive**, magari affacciati sulla terrazza panoramica dell'Hotel Athena, con lo sguardo sui tetti di Siena e nel cuore l'atmosfera del Palio, che si corre proprio **il 16 agosto**.

PRIORE – Il cocktail dell'estate senese

Ingredienti:

- 5 cl di **liquore alle susine**
- 1,5 cl di **Martini Rosso**
- 2 drop di **Angostura**
- **Albume d'uovo** (opzionale, per una versione vellutata)

Un cocktail **fresco e inebriante**, capace di catturare l'essenza dell'estate in un solo sorso. Il profumo intenso e fruttato anticipa un gusto sorprendente: la **dolcezza vellutata della susina** si fonde armoniosamente con le **note amaricanti e avvolgenti del Martini Rosso**, mentre i **drop di Angostura** aggiungono un tocco speziato e leggermente balsamico, che dona profondità e struttura al mix.

Il risultato è un drink **vivace, elegante e mai stucchevole**, in cui ogni ingrediente dialoga con l'altro in un equilibrio perfetto tra dolce e amaro, morbidezza e intensità. Il suo **colore brillante** lo rende protagonista anche alla vista, invitando alla degustazione già al primo sguardo.

Perfetto come **aperitivo raffinato** o come accompagnamento a **dessert delicati, formaggi stagionati** o **piatti agrodolci**, **PRIORE** è molto più di un cocktail: è un'esperienza sensoriale che racconta Siena, l'estate e la tradizione, con stile e originalità.

Con **PRIORE**, l'**Hotel Athena** firma una nuova esperienza di gusto che unisce mixology d'autore e identità senese. Un cocktail da scoprire sulla splendida terrazza dell'hotel o, per i più appassionati, da riproporre anche a casa.

