Non è il solito Tiki: la ricetta di Carletto Simbula. FOTORICETTA

vacanze-di-natale-tiki-1-c7e87037

Si chiama ***Vacanze di Natale*** il signature cocktail della nuova lista drink di **Carletto Simbula** creata per la stagione autunno inverno del **Morgante Cocktail & Soul di Milano**.

Parliamo di un Tiki preparato con la tecnica Shake and Strain a base di rum bianco Plantation 3 Stars, di rum scuro Compagnie Des Indes navy strength (blend di quattro rum differenti) con orange liqueur, succo di lime fresco, succo di pompelmo, falernum di nocciole home made, maracaja e bitters, il cui nome è un riferimento al popolare cinepanettone con De Sica e Boldi, di cui Simbula è fan. “La scelta del nome del drink è importante: deve essere accattivante e facilmente memorizzabile”, spiega Simbula.

Cagliaritano, classe 1984, si è traferito a Milano con l’ambizione di emergere nel mondo del bere miscelato. Dopo oltre due anni al Tapa è stato voluto da **Massimo Stronati** al The Doping Club (il cocktail bar all’interno del The Yard Hotel), per poi entrare nella squadra del Pinch di **Mattia Lissoni**. E adesso, chiamato a dirigere il bancone del **Morgante Cocktail & Soul**, sente di aver realizzato quel sogno. “Ho uno stile di miscelazione semplice, uso pochi ingredienti e prediligo il rum”, ci racconta. E in esclusiva per *MixerPlanet* spiega, passaggio per passaggio, come preparare il suo Vacanze di Natale.



Gli ingredienti:
30 ml Plantation 3 stars rum
15 ml Jamaican rum
15 ml Merlet Orange
15 ml Lime

15 ml Grapefruit

20 ml Falernum nocciola

½ maracuja

Teapot Bitter

15 ml Honey syrup

SFOGLIATE LA GALLERY PER SCOPRIRE COME SI PREPARA VACANZE DI NATALE