# Frutta esotica nei cocktail: le ricette con foto

foto-frutta-tropicale-cocktail-e43daf39

La **frutta esotica** nei cocktail è sempre più diffusa. E con crescente cognizione di causa. Effetto della globalizzazione, del revival della moda dei Tiki Cocktail e della ricerca dei nostri bartender, ormai consapevoli che per conquistare i clienti occorre differenziarsi ed emozionare. Ne parliamo **nell'inchiesta cover del numero di ottobre di Mixer**.

Volete imparare qualche ricetta di successo? Ecco qualche idea di **Filippo Sisti** (barmanager del *Carlo e Camilla in Segheria* di Milano), **Luis Hidalgo** (barmanager della *Terrazza Triennale Osteria con vista* di Milano), **Adriana Bosco** (barlady responsabile dell'*Ithay restaurant cocktail bar* di Cava de' Tirreni -Salerno-) e **Alejandro Giacalone** (bar manager del *Baretto Cocktail Bar* di Santa Teresa di Gallura, un locale con una media di 500 drink a sera per lo più a base di frutta fresca).

**Sfoglia la gallery!**

[ngg_images source="galleries" container_ids="194" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"].