Mai Tai, simbolo della cultura Tiki. Video tutorial con Luca Vezzali

hqdefault-5308a70b

Presente nella lista IBA dal 2011, il Mai Tai è un drink dolce e acido, decisamente potente.

Emblema della miscelazione Tiki, il Mai Tai pare sia stato ideato nel 1944 da Trader Vic nel suo Trader Vic's, ristorante in stile polinesiano di Oakland (California)", spiega Luca Vezzali, barman dell'Ugo Bar di Milano e protagonista del tutorial.

[caption id="attachment_189299" align="aligncenter" width="696"]Mai Tai Luca Vezzali[/caption]

Una curiosità: sapevi che divenne super popolare grazie al film *Blue Hawaii* con Elvis Presley?

Guarda il video per vedere come si fa secondo la ricetta originale (con una piccola variazione).

Gli ingredienti della ricetta originale

1 oz rum agricole di Martinique
1 oz rum giamaicano
1/2 oz liquore all'arancia
1 oz lime

1/4 oz sciroppo di orzata
1/4 oz sciroppo di zucchero

Il twist: Virgilio di Roberto Galiano

Si fa con il bourbon invece del rum e ginger beer. Insomma, Fizzy. Si chiama Virgilio e fa parte della nuova cocktail list del Carlo Quinto di Monopoli dedicata a Dante. Una lista in omaggio del Sommo Poeta per il suo settecentesimo anniversario di morte. La ricetta è opera del barman Roberto Galiano, tra i titolari del locale.