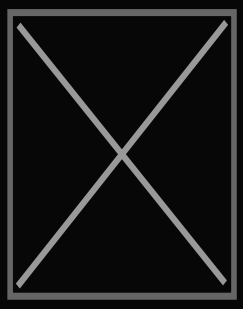
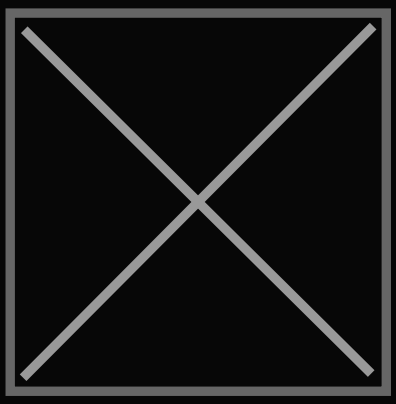
Lo “spirito” altrove

mocktail-3532886-640-1eabdbe8

Quando il piacere dei cocktail si fa “leggero” e analcolico, allora è proprio tempo di Mocktail. Anglismo ormai diffuso che fonde due parole: «mock» e «cocktail». Il risultato? Un drink senza alcol per chi al gusto non vuole rinunciare, ma tiene anche a restare in forma. Tendenza, questa, sempre più diffusa, specialmente in vista della prossima esposizione al solleone. La soluzione è semplice, basta sostituire la parte alcolica con un “alter ego alcol free” come limonata, ginger ale o semplicemente acqua gassata. E l’alternativa (gustosa) si trova. A raccontarcelo, in una successione di oltre 80 ricette analcoliche è **Mocktail**, opera” beverina” di **Caroline Hwang**, corredata dagli scatti colorati di **Beatriz Da Costa**. Un racconto per immagini che mette in scena una molteplicità di sapori e aromi sapientemente mixati.



MOCKTAIL - I cocktail analcolici che hanno gusto e stile
Caroline Hwang
Foto: Beatriz Da Costa
Editore: L’Ippocampo
192 pagine

E per affrontare ad armi pari questo faccia a faccia con il mondo dei

Mocktail, il libro si correda – nelle pagine iniziali – di una rapida, ma esauriente carrellata che introduce alle attrezzature necessarie, spiega gli ingredienti base e svela i segreti di sciroppi, shrub, composte e purè da usare nella preparazione. In queste pagine vi proponiamo una selezione “estiva e rinfrescante” di queste ricette semplici, ma estrose, che mettono piacevolmente alla prova le abilità di ogni appassionato. Buon Mocktail a tutti.

Le ricette Mocktail da provare