# Bacardi presenta El Mojito del Murcielago, dedicato ad Halloween

img-0188-be7ca6bd

BACARDÍ presenta “El mojito del Murciélago”, il cocktail dedicato alla festa di Halloween e firmato da Davide Mitacchione, il campione italiano della BACARDÍ Legacy Global Cocktail Competition 2018 e barman del LuauTiki Bar di Bari. Si tratta di un twist di Mojito, il drink più noto a base di rum BACARDÍ Carta Blanca,che si ispira al “murciélago”, pipistrello in spagnolo, animale della notte protagonista della festività di Halloween, ma anche simbolo dell’azienda di origine caraibica. Narra infatti la leggenda che la moglie del fondatore Don Facundo Bacardi, doña Amalia, avesse visto come un segno di buona fortuna la colonia di pipistrelli che occupava i locali di quella che sarebbe poi diventata la loro hacienda, data la simbologia propiziatoria dell’animale nella mitologia cubana. Un trait d’union perfetto, dunque, per celebrare la notte del 31 ottobre. Il cocktail proposto da Mitacchione mixa gli ingredienti classici del Mojito ad altri tipici della festività, come lo sciroppo di zucca, l’Angostura bitter, aromatizzata e dal colore bruno, e il ginger ale, che sostituisce la soda. Oltre a questi, la ricetta prevede gli immancabili succo di lime, BACARDÍ Carta Blanca, e foglie di menta.



*“In questa rivisitazione, la grande tradizione del Mojito si unisce a un elemento caratteristico di Halloween, la zucca, che infonde morbidezza e lievi sentori terrosi”* spiega **Davide Mitacchione**. *“Al tutto si aggiunge il lieve aroma dello zenzero del ginger ale, bevanda ampiamente diffusa nella miscelazione moderna, che dà freschezza al Mojito. Questo twist è stato chiamato El mojito del Murciélago appositamente per celebrare l’animale che è simbolo della famiglia Bacardí fin dalle origini della sua storia. Il pipistrello, inoltre,nell’antica cultura cubana rappresenta l’augurio di buona sorte e il collegamento con i propri avi, significato simbolico anche dell’unione nel*

*cocktail di tradizione e modernità”.*

Davide Mitacchione, nato a Bari nel 1983, è fondatore e titolare del LuaoTiki Bar sul lungomare di Bari, oltre che bartender dello stesso.A marzo ha vinto l’edizione italiana della Bacardi Legacy Global Cocktail Competition, che ha contribuito a proclamarlo uno dei più grandi influencer nel mondo del rume a dargli visibilità a livello mondiale. Oltre alla sua passione per i cocktail, Davide ama la cultura Tiki e il mondo della canna da zucchero.

Ecco la ricetta della rivisitazione del Mojito firmata da Davide Mitacchione.

**El Mojito del Murciélago**

*INGREDIENTI*
2,5 cl succo di lime
2,5 cl sciroppo di zucca
8 foglie di menta
2 gocce Angostura bitter
5 cl BACARDÍ Carta Blanca
Top ginger ale

*PREPARAZIONE*
Versare tutti gli ingredienti tranne il ginger ale in un bicchiere. Pressare leggermente il tutto per far sprigionare al meglio l’aroma della menta, aggiungere il ghiaccio, completare con il ginger ale, decorare con un rametto di menta.