I cocktail regionali di Salvatore D'Anna e Alfio Liotta

cocktail-regionale-malamerica-me-cumpari-turiddu-7b1182d3

E' possibile valorizzare le tipicità italiane e portare sapori, aromi, storie e temi della propria regione in un cocktail? **Salvatore D'Anna**, barman di Archivio Storico a Napoli, e **Alfio Liotta**, barman di Me Cumpari Turiddu a Catania, svelano le ricette di due dei loro signature cocktail a tema regionale.

GIULEBBE È ZUCCARO



di Salvatore D’Anna, Archivio Storico-Napoli

Il nome del cocktail è lo stesso di una base per dolci che era usata dai pasticcieri Monzù.

Ingredienti

20 ml shrub all’ananas grigliato

20 ml amaretto

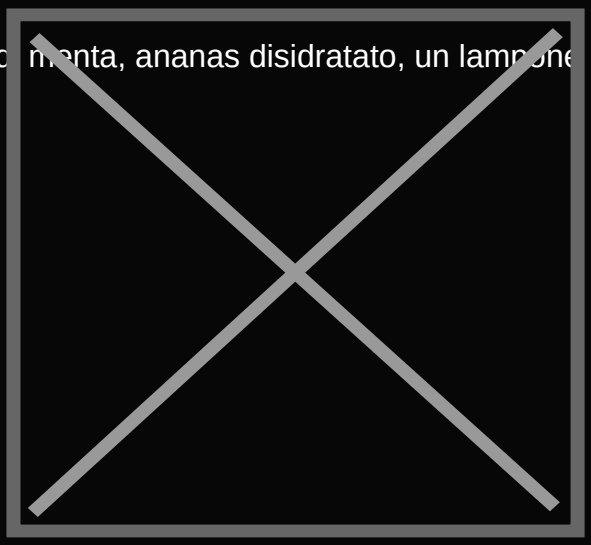
40 ml Buffalo trace bourbon whiskey

8 foglie di menta

Preparazione

Direttamente in una Julep cup si costruisce in tre tempi, proprio come il Julep. Si decora con un ciuffo

di menta, ananas disidratato, un lampone e zucchero a velo.



MALAMERICA

di Alfio Liotta, Me Cumpari Turiddu-Catania

Un drink che racconta il sentimento nostalgico di Me Cumpari Turiddu nell'attesa del ritorno nella terra natia e il ricordo malinconico dei suoi trascorsi newyorkesi a suon di jazz.

Ingredienti

3 cl Bitter Barbieri

3 cl Marsala Vigna la Miccia

3 cl Bourbon whiskey

Profumo di torba

Preparazione

Preparato direttamente in un bicchiere tumbler basso con ghiaccio e decorato con un orange twist.

Alla scoperta della miscelazione regionale - Seconda Parte

Alla scoperta della miscelazione regionale - Prima Parte

Il cocktail regionale di Bledar Ndoci