Tre ricette di Mattia Pastori per brindare al Daiquiri Day

mattia-pastori-e1458292511193-15f40dcd

Radici cubane, appeal internazionale: il daiquiri è un classico della miscelazione che è riuscito a conquistare tutto il mondo grazie allo suo spirito caraibico e alle sue note profumate. Un drink intramontabile, simbolo della Golden Age dei cocktail cubani e massima espressione dei sour, che si realizza con soli 3 ingredienti nella sua versione classica fatta di rum, lime, zucchero, ma che si presta anche a originali interpretazioni nel segno della creatività. L'estate è sicuramente la sua stagione e proprio il 19 luglio si celebra la sua giornata mondiale con il Daiquiri Day, una ricorrenza che merita di essere festeggiata con un brindisi d'autore.

Per questo il mixologist Mattia Pastori, particolarmente legato a questo cocktail che rappresenta il suo primo assaggio nel mondo della miscelazione, svela 3 varianti per festeggiarlo con stile: una ricetta classica al rum, una declinazione-omaggio a Ernest Hemingway con pompelmo rosa e spumante e il Pop Daiquiri, a base di mela verde e servito con frutti di mare in tempura e basilico, creato in collaborazione con lo chef Daniel Canzian ispirandosi ai trend del food pairing.

Ecco le tre ricette per provare a realizzare la variante di Daiquiri preferita direttamente a casa per rendere unico un party tra amici e brindare con stile a questa esotica ricorrenza.

Classic Daiquiri

Ingredienti:
4,5 cl Rum Havana 3
2 bar spoon di Cane Sugar Mix
2,5 cl spremuta di limone
0,5 cl acqua fredda

Preparazione:
In uno shaker unire all’acqua fredda del rum, zucchero di canna e della spremuta di limone. Shakerare in modo da miscelare gli ingredienti e servire in una coppa ghiacciata.

Hemingway Champagne Daiquiri (aka Papa Double)

Ingredienti:
5 cl Rum Havana 3
5 cl di Champagne
2 cl spremuta pompelmo rosa
2 cl spremuta di limone
1 cl Maraschino
1 cl sciroppo di zucchero

Preparazione:
Versare del rum in uno shaker, poi unire la spremuta di pompelmo rosa, quella di limone, qualche goccia di maraschino e di sciroppo di zucchero in modo da donare al drink la giusta dolcezza ed equilibrio. Shakerare con vigore, filtrare e servire in una coppa cocktail.

Garnish:
Decorare con una scorza di pompelmo

Pop Daiquiri

Ingredienti:
5 cl Rum Havana 3
2 cl sciroppo di zucchero
2 cl succo di lime
4 cl centrifuga di mela verde

Preparazione:
In uno shaker riempito di ghiaccio miscelare tutti gli ingredienti e servire in una coppa.