# Gabriele Pegoraro suggerisce tre Special Cocktail studiati per la Cina

cocktial-evid-dfe80f99

Gabriele Pegoraro, imprenditore italiano che insieme al papà Renato gestisce a Tianjin in Cina due ristoranti, suggerisce tre ricette per creare altrettanti Special Cocktail adatti ad incontrare il gusto degli abitanti del Paese asiatico. Eccole.

LITTLE FISHBONE Cocktail 1

- Bicchiere: highball
- Tecnica: shake on the rocks
- Ingredienti: 2 oz succo arancia, 1 oz succo limone, 1/2 oz zucchero liquido, 1/2 oz blue curacao liquore, 1 1/2 oz Malibu' coconut rum top soda Water (o seltz). Preparazione: versare il ghiaccio nell'highball e gli ingredienti nel boston (tranne la soda/selz), chiudere con il bicchiere il boston e shakerare. Versare il tutto nell'highball e quindi aggiungere un po' di soda water (o seltz) nel caso fosse leggermente corto. guarnire con mezza fetta di arancia ed un rametto di menta.
- Costo: 65 rmb (7 euro circa)
- Valutazione: «Ho scelto questo cocktail, una rivisitazione del Fishbone che nella ricetta originale prevede Midori lemon e 7-up - dice Gabriele Pegoraro -, pensando alle ragazze cinesi che prediligono il sapore del Malibú dolce. Il risultato è un cocktail dal gusto e dal colore accattivante».

cocktail 2 WHITE RIVER

- Bicchiere: coppetta Martini
- Tecnica: shake and strain
- Ingredienti: twist di limone, 1 tsp zucchero liquido, 1/2 oz lychee liquore, 1 1/4 oz skyy vodka
- Costo: 55 rmb (6 euro circa)

- Preparazione: raffreddare con ghiaccio la coppetta Martini, versare e shakerare all'interno dello shaker gli ingredienti aggiungendo il ghiaccio. Versare il contenuto dello shaker nella coppetta e strizzare il twist di limone per far cadere all'interno gli oli essenziali della buccia e poi guarnire con il twist stesso.
- Valutazione: «Il White river - afferma Gabriele Pegoraro - è un cocktail pensato da me per accontentare i gusti del popolo cinese ed offrire un drink assolutamente unico! Il suo nome richiama il significato di Tianjin ("guado del fiume del Paradiso") ed è quindi un omaggio alla città».

MAMA MIA COCKTAILcocktail 3

- Bicchiere: double rock
- Tecnica: shake on the rocks
- Ingredienti: 1 oz succo limone, 1/2 oz granatina sciroppo, 1 1/2 oz Campari
- Costo: 55 Rmb (6 euro circa)
- Preparazione: versare il ghiaccio nel double rock e shakerare gli ingredienti nel boston chiuso con il bicchiere. Versare tutto nel double rock e guarnire con una fetta d'arancia.
- Valutazione: «Un cocktail pensato per degli ospiti dell'Ambasciata Italiana ed amici operatori del settore Food&Beverage - ricorda Gabriele Pegoraro -. Ho usato il Campari Bitter come prodotto emblema e brand italiano più famosi al mondo nel settore beverage. Il nome del cocktail viene dal locale che gestivo fino a qualche mese fa».

## In Cina solo ristorazione o anche cocktail?