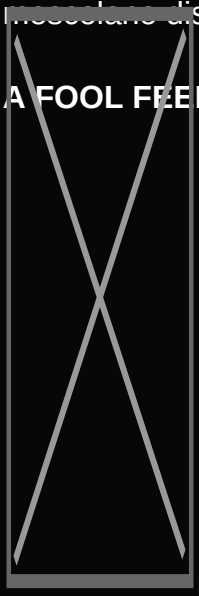
Glocal mixology: le ricette

glocal-mixo-3a57b624

Come vi raccontiamo nella nostra inchiesta mixology dedicata alla riapertura dei bar nella Fase 2, saranno i glocal cocktail a farla da padrone quest’estate. Ecco perché qui vi proponiamo tre ricette che mescolano distillati di ogni parte del mondo con prodotti italiani, o addirittura locali.

A FOOL FEELING



Frozen signature drink nel segno della Sicilia e dell’Italia di Christian Sciglio, titolare del Morgana di Taormina, perfetto in una giornata d’estate: a bordo piscina, vista mare, al lago

Tecnica: Frozen

Categoria: All Day Cocktail

Ingredienti:

– 2 cl spremuta fresca di arancia

– 50 grammi di mango fresco

– 2 cl grappa dell’Etna

– 4 cl Italicus

– 5 cl di Neroluce di Feudo Principi di Butera, vino siciliano spumantizzato con metodo “Charmat”

– foglie di lavanda fresche (decorazione)

Preparazione: frullare tutti gli ingredienti con un blender, tranne lo spumante. Aggiungere ghiaccio tritato e frullare ancora. Versare in un calice e concludere con il top di Neroluce. Decorare con le foglie di lavanda fresca.

VENTI TROPICALI



Signature drink di Dario Paolucci barmanager del Wisdomless Club di Roma. Una rivisitazione glocal dell’Old Fashioned

Tecnica: Build

Categoria: After Dinner

Ingredienti:

– mezza zolletta di zucchero bianco

– 4 gocce di Amaro Venti

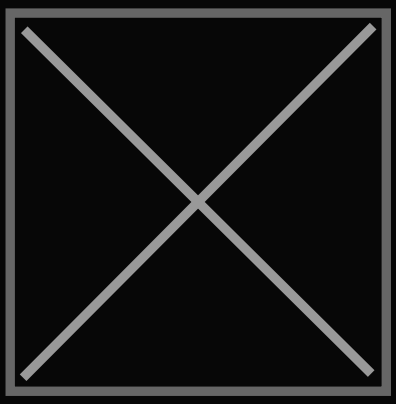
– 6 cl Rum Don Papa (proveniente dall’isola di Negros, nota per produrre la migliore canna da zucchero delle Filippine)

– un goccio di soda

– scorzetta d’arancia (decorazione)

Preparazione: appoggiare su un tumbler basso un colino con mezza zolletta di zucchero, inzupparla con 4 gocce di Amaro Venti e capovolgerlo. Aggiungere poi un goccio di soda e schiacciare lo zucchero con un cucchiaino o un pestello. Versare quindi 6 cl di Rum Don Papa, inserire il ghiaccio per tre quarti e miscelare per diluire e raffreddare. Una volta raffreddato il cocktail, colmare ulteriormente con ghiaccio e servirlo guarnito con la scorzetta d’arancia di cui si sono spruzzati gli oli essenziali sulla superficie del drink.

CAMELIA



Signature drink di Elpidio Dell’Aversano barmanager del Nuovo

Acquerello, primo esempio di restaurant cocktail bar anti-covid in italia, inaugurato da pochi giorni all’ultimo piano della Galleria Le Pendici a Ercolano. il cocktail sottolinea il legame tra Napoli e il Giappone, aree sormontate da vulcani che hanno generato in migliaia di anni territori pieni di ricchezze e materie prime uniche.

Tecnica: Stir And Strain

Categoria: All Day Drink

Ingredienti:

– 2,5 cl jinzu

– 2,5 cl liquore alle rose

– 1,5 cl succo di limoni di Sorrento

– Top di Fever Tree Mediterranean

Preparazione: versare tutti gli ingredienti in un mixing glass tranne la soda. Inserire il ghiaccio per tre quarti e miscelare per diluire e raffreddare. Versare in un bicchiere Collins con un chunk di ghiaccio e colmare con la soda. Servirlo guarnito con petali di rosa edibili dopo aver spruzzato gli oli essenziali della scorza di limone sulla superficie del drink.