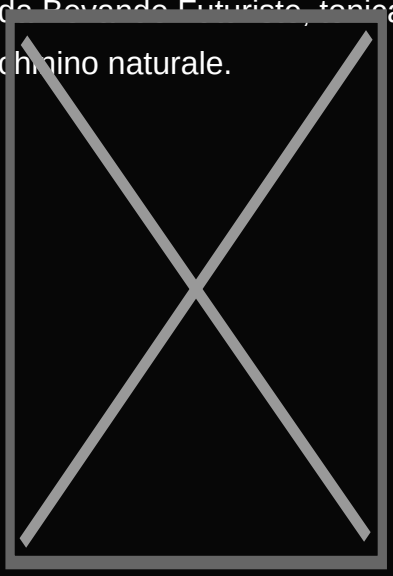
Cordiale e Cortese, il drink di Giovanni Torre

drink-cordiale-e-cortese-di-giovanni-torre-dfb0a88b

Il cocktail Cordiale e Cortese nasce dall'esigenza di adattarsi a questo periodo, che ha reso tutti vulnerabili, ma con una grande voglia di uscirne e di non mollare. Per questo e senza la possibilità di aprire, come di consueto, durante la notte, lo stesso bartender catanese Giovanni Torre, come tanti altri colleghi lungo tutto lo Stivale, ha aperto il suo cocktail bar dalla mattina al pomeriggio. Il drink altro non è che una rivisitazione del classico Gin Tonic, pensato in una variante 'mattutina', con un cordiale poco alcolico a base di mela verde e alloro al posto del gin e la Cortese Pure Tonic, prodotta in Italia da Bevande Futuriste, tonica naturale che contiene solo acqua, sali minerali, zucchero e autentico chinino naturale.



DRINK: CORDIALE E CORTESE

BARTENDER: Giovanni Torre, proprietario e bar manager di Circus Cocktail Bar, a Catania

INGREDIENTI:
60 ml cordiale homemade alcolico chiarificato di mela verde e alloro
Top Cortese Pure Tonic

Bicchiere: highball
Garnish: foglia di alloro

PREPARAZIONE:

Per il cordiale homemade: mettere sottovuoto zucchero, mela verde e alloro per un paio di giorni, ottenendo così uno sciroppo, quindi aggiungere del London Dry Gin e acido citrico. Il drink si prepara con la tecnica build: versare il cordiale homemade filtrato, quindi il top di Cortese Pure Tonic direttamente in un bicchiere highball 'panciuto', con un grosso cubotto di ghiaccio, miscelare delicatamente e servire. Decorare con una foglia di alloro.