Cocktail. Tre ricette veloci, belle e buone

cocktail-ricette-mixer-333-045b6348

Questo mese vi proponiamo tre ricette nel segno della rapidità e semplicità di esecuzione, tutte in tumbler e dall’effetto “wow”.

CAMELIA



Questo drink porta la firma di una giovane promessa della mixology, Elpidio

Dell’Aversano, bar manager di Acquerello Restaurant Roof Bar di Ercolano. Un bartender appassionato, dotato di fantasia, intelligenza e originalità che puntualmente trasmette ai suoi cocktail. La ricetta è una semplice variante del classico Gin Fizz. Ed è un omaggio all’affinità tra Campania e Giappone, entrambi condizionati dalla presenza di un vulcano attivo. Il nome si riferisce a una rinomata varietà di rosa italiana.

Bicchiere: Tumbler alto
Tecnica: Stir& Strain
Ingredienti:
- 2,5 cl Jinzu Gin
- 2,5 cl liquore alle rose
- 1,5 cl succo di limone di Sorrento

Top di soda Fever Tree Mediterranean
Decorazione: Petali di rose eduli
Preparazione: Versare tutti gli ingredienti all’interno di un mixing glass esclusa la soda. Aggiungere del ghiaccio a cubi e miscelare con un barspoon fino a raffreddare la miscela. Versare in un Collins, aggiungere un grosso cubo di ghiaccio e colmare con la soda. Infine, profumare con uno squeeze di

oli essenziali dalla scorza di limone e guarnire con petali di rose eduli.

UN APERITIVO SULLE LANGHE



Laura Ceccacci, barista al Caffè Cristallo di Fano e tra le finaliste dell’edizione 2018 del concorso internazionale Lady Amarena, ha creato questo cocktail per valorizzare l’Aperitivo 1814 Casoni. “Un prodotto dalle note agrumate, con una gradazione di 15 gradi”, chiarisce.

Bicchiere: Tumbler alto
Tecnica: Build
Ingredienti:
- 4 cl Aperitivo 1814 Casoni
- 1 cl liquore alle nocciole
Top di Three Cent Gentlemen’s soda al bergamotto e mandarino
Decorazione: Crusta di farina di nocciole
Preparazione: Costruire direttamente nel bicchiere precedentemente raffreddato e riempito con cubetti di ghiaccio. Decorare con una crusta di farina di nocciole.

VECCHIO WILLY



Gianluca Amoni ha ideato Vecchio Willy per velocizzare il servizio e garantire al contempo un effetto “wow”. Il drink fa parte di un menù che omaggia il barman vecchio stile. Un barista ormai maturo con l’età che, un po’ per stanchezza o un per nostalgia dei tempi passati, predilige le tecniche classiche, build in primis, alle nuove tendenze del bere miscelato. Esperto di start up e di nuovi format, Amoni aprirà come bar manager a Como un nuovo locale focalizzato sui prodotti italiani, whisky inclusi.

Bicchiere: Tumbler basso
Tecnica: Build

Ingredienti:

- 1,5 cl di succo fresco di lime
- 1,5 cl di miele
- 3 cl di tequila
- 3 cl di mezcal
- 2 gocce di Angostura

Decorazione: Caramella di arancio caramellato con Angostura

Preparazione: Costruire direttamente nel bicchiere precedentemente raffreddato e riempito con cubetti di ghiaccio. Decorare con una “caramella” di arancio caramellato con Angostura.