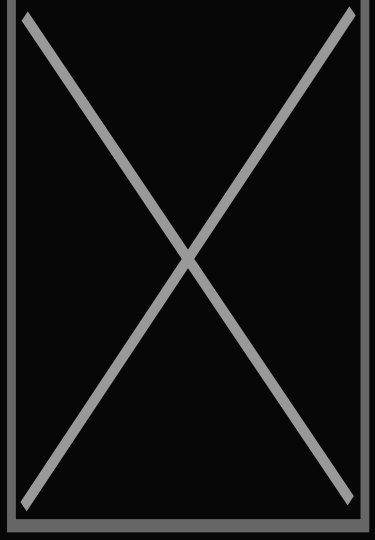
Popeye Zeneize, il drink di Roberto Maone

drink-popeye-zeneize-di-roberto-maone-4980f9e5

Popeye Zeneize è la rivisitazione in chiave ligure di un grande classico, il French 75, fresco e profumato. Roberto Maone, store manager del Don'Cola, bistrot e bottega di delicatessen siciliane di Genova, si ispira al ricordo di uno dei suoi cartoni animati preferiti da bambino, Braccio di Ferro. Nel suo drink Popeye Zeneize, che dal dialetto suona un po' come un 'Popeye alla Genovese', servito in un bicchiere a forma di pipa, oggetto tipico del personaggio inventato da Elzie Crisler Segar, Maone utilizza il prodotto -principe della sua Liguria, il basilico, amalgamandolo a uno dei suoi distillati preferiti, il gin – in questo caso l'inglese Ramsbury London Dry con retrogusto di mela cotogna - e all’agrume per eccellenza, il limone. Il tutto legato in un connubio perfetto con lo Champagne Jacquart Brut Mosaïque. Prodotto con uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, e distribuito in Italia da Rinaldi 1957, la cuvée emblematica di Jacquart si presta perfettamente alla miscelazione, per la sua freschezza e per i suoi profumi floreali e agrumati. Con le sue sottili bollicine dai riflessi d’oro bianco, gli aromi di frutta fresca e fiori d’arancio e il suo inconfondibile profumo di crosta di pane, Jacquart Brut Mosaïque chiude alla perfezione un drink iconico ed elegante, nella sua semplicità. Un colore, tendente al verde, che ricorda alla lontana gli spinaci totemici, virati nel drink con il basilico fresco. Un cocktail da assaporare al Don'Cola, nel cuore di Genova, a due passi da via XX Settembre, marchio d’eccellenza apprezzato per l’altissima qualità delle materie prime utilizzate, l’autenticità delle ricette, la genuinità, l’originalità e la ricerca dei prodotti selezionati.



DRINK: POPEYE ZENEIZE (ispirato al personaggio di Popeye - Braccio di Ferro)

BARTENDER: Roberto Maone, Store Manager del Don’Cola di Genova

INGREDIENTI:

6 cl Jacquart Brut Mosaïque Champagne

3,5 cl Ramsbury Gin

1,5 cl sciroppo al basilico

1 cl succo di limone

Garnish: foglie di basilico fresco

PREPARAZIONE:

Il drink si prepara con la tecnica dello Shake and Strain: versare in uno shaker il Ramsbury Gin, lo sciroppo al basilico e il succo di limone e riempire di ghiaccio. Shakerare energicamente per circa 15 secondi, filtrare il tutto in un bicchiere - precedentemente raffreddato – e colmare con lo Champagne Jacquart Brut Mosaïque. Decorare, infine, con foglioline di basilico fresco.