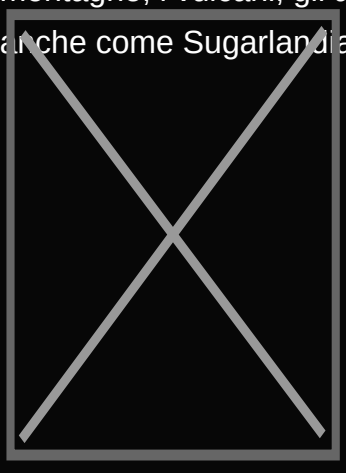
Una rivisitazione del Piña Colada firmata da Antonio Masi

drink-coco-di-antonio-masi-dab59662

Dal bartender torinese Antonio Masi, co-fondatore insieme a Luana Bosello, di [lu:ni] Consulenze & Hospitality concept, arriva il drink perfetto per l'estate, che unisce i freschi sapori tropicali del cocco e quelli del rum. Il drink Coco è un twist del classico Piña Colada che ne estremizza la freschezza con l'intento di aggiungere note fresche e renderlo più beverino. Da qui l'uso del basilico con il suo profumo e freschezza che, unito alla Batida de Côco Mangaroca, all'ananas e al sapore tondo e inconfondibile del Rum Dom Papa, esalta il suo aroma. Il lime bilancia quindi le note zuccherine della frutta e il pepe rosa crea il contrasto finale, prolungando sapore e piacere. Da una parte quindi la Batida de Côco Mangaroca, liquore al cocco, cremoso e delicato prodotto sulla base della tipica ricetta brasiliana con latte, alcool e aromi di cocco. Ma a esaltare il gusto del drink, il Don Papa, primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati caratterizzato da un bouquet con note di vaniglia, miele e frutta candita, una lunga e avvolgente trama gustativa nel finale, che rimanda alle atmosfere dell’isola di Negros Occidentale, dove viene distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di rovere americano. Nelle venature di Rum Don Papa si percepiscono la straordinaria flora e fauna, le montagne, i vulcani, gli animali esotici e le guerriglie del passato fra le colline di questo luogo, noto anche come Sugarlandia e considerato una delle più ricche e interessanti località al mondo.



INGREDIENTI

50 ml Don Papa Rum
50 ml Batida de Côco Mangaroca
50 ml Colada Mix homemade
1/2 lime spremuto
4 foglie di basilico
qb pepe rosa in grani

Bicchiere: burnia
Garnish: ciuffo di basilico, frutta fresca e spolverata di pepe rosa

PREPARAZIONE
Per preparare il Colada Mix miscelare in un blender dell'ananas fresco con del latte di cocco. Per il drink, versare il Don Papa Rum, la Batida de Côco Mangaroca e gli altri ingredienti, compresi Colada Mix, il pepe rosa in grani e le foglie di basilico, in uno shaker con del ghiaccio. Agitare con decisione, versare nel bicchiere, filtrando con un passino. Aggiungere ghiaccio, un ciuffo di basilico come decorazione, frutta fresca e una spolverata di pepe rosa per dare contrasto.