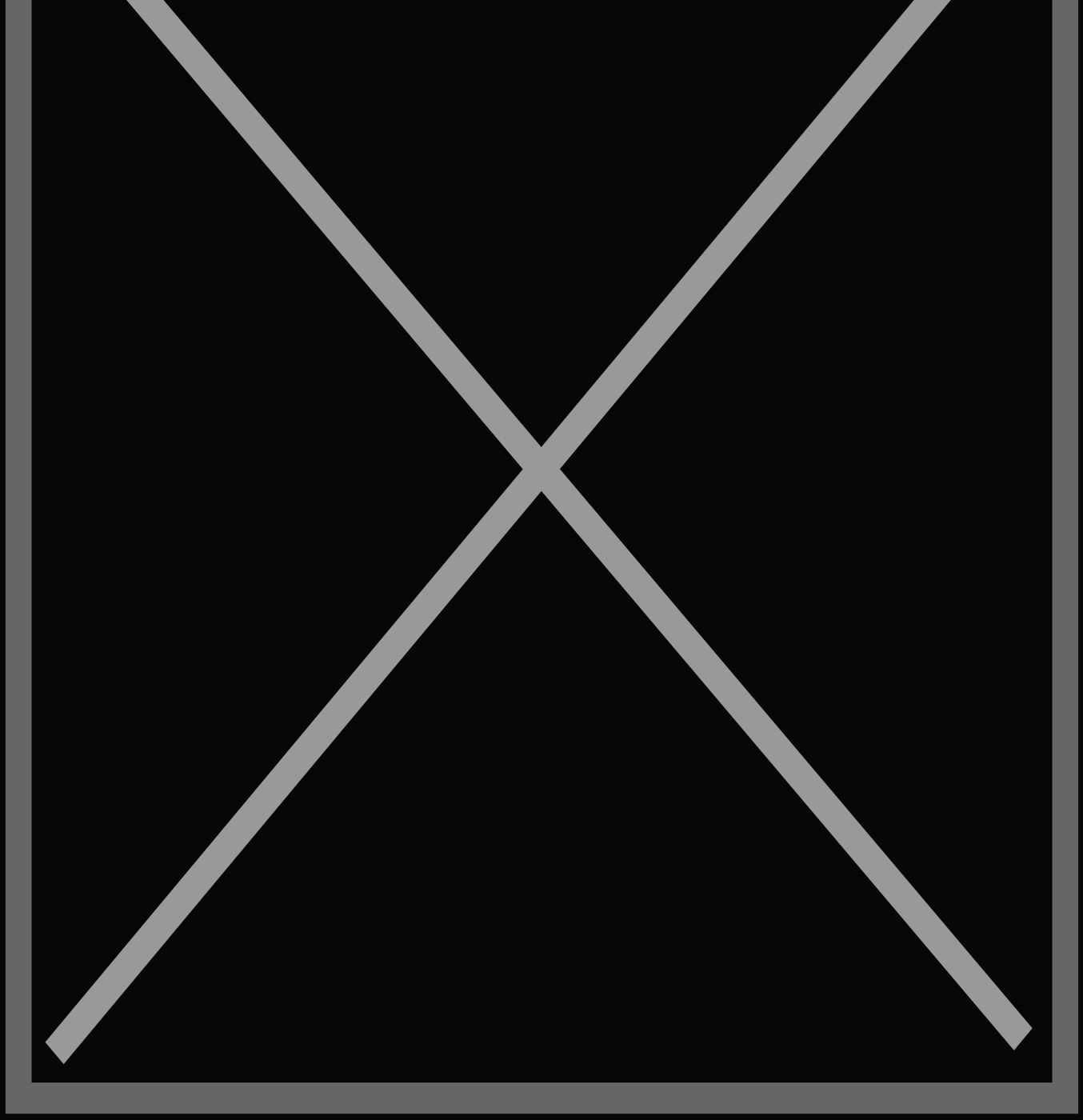
Drink Week, twist on... Mardi Daiquiri by Holy City Handcraft

holycityhandcraft-home-2-290b1837

Drink Week, twist on... questa settimana si dedica al **Daiquiri**, un *Unforgettables* Iba sinonimo di Caraibi e rum. Qui ecco il **Mardi Daiquiri** con rum filippino e Cynar di Miguel Buencamino, alias Holy City Handcraft.



La

ricetta del Mardi Daiquiri di Holy City Handcraft

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:
60 ml Kasama Filipino Rum
22,5 ml Sciroppo di menta
22,5 ml Succo di lime
30 ml Succo di ananas
30 ml Cynar
1 Spicchio di lime disidratato (garnish)
2-3 Foglie di menta (garnish)

La storia del Daiquiri

"Questo drink è nato a Cuba tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Il resto, è leggenda", ricorda Marella Batkovic, bar manager del Bistrotto di Bogliasco (GE). Più fonti sostengono che la paternità sia da attribuire all'ingegnere minerario Cox, un americano appassionato di miscelazione impegnato sull'isola.

La storia del Daiquiri sarà questa? Lo ignoriamo. E ribadiamo, sono solo teorie. Ma pare che sia stato lui a proporre per primo una bevanda con rum, zucchero di canna, succo di lime e ghiaccio per dare il benvenuto al collega Pagliughi, giunto a Cuba per visitare la miniera. Sarebbe stato lo stesso Pagliughi a coniare il nome, di comune accordo con Cox, avendo trovato il nome rum sour "triste" per un drink così delizioso.

Daiquiri, la ricetta
Tecnica:
Shake and Strain
Categoria:
Pre-Dinner
Gradazione:
20 gradi
Bicchiere:
Coppa Cocktail

Ingredienti:
6 cl di rum bianco
1,5 cl di succo di lime fresco
2 bar spoon di zucchero semolato (modificabile in base all’acidità del lime e in base al gusto che si vuol dare può variare)

Daiquiri ai frutti di bosco di Tony Gagliardi: clicca per vedere il video tutorial

daiquiri