Contest Mixer: il cocktail ispirato al Giappone di Ferdinando Liguori, terzo classificato

20230104174215ferdinandoliguori-891a30fa

Si è tenuto il 30 novembre il Contest Mixer, premio assegnato dalla nostra rivista ha assegnato nel corso della 73° edizione del Convegno Nazionale Aibes, la tre giorni dedicata al mondo del bartending di qualità svoltasi a Sorrento nella cornice dell'hotel Vesuvio. La vittoria è andata a Massimo Passaro, seguito sul podio da Giorgio Pocorobba e da **Ferdinando Liguori**.

Proprio quest'ultimo, rappresentante della sezione Emilia-Romagna e San Marino di Aibes, presenta nella nostra video intervista Hokkaido, il cocktail che gli è valso il terzo posto nel contest.

La ricetta dell'Hokkaido

Tecnica:

Double Strain

Bicchiere:

Coppetta cocktail

Ingredienti:

20 ml Sake Kawasemi

15 ml tequila Espolon

20 ml sciroppo di frutti di bosco

20 ml succo di lime fresco

10 ml crema di zucca home made

1 ramoscello di timo fresco

1 rosa edibile

Garnish:

Zucca essiccata