Drink Week tequila e mezcal: Cinnamon-Orange-Star Anise di Muddle & Wilde

20230504045429cinnamon-orange-staranise-a-f70ba697

Il 5 maggio è la giornata dedicata a **tequila e mezcal**, i distillati messicani per eccellenza. Una data non casuale: proprio il 5 maggio 1862, infatti, le truppe messicane sconfissero le forze francesi di invasione nella battaglia di Puebla. Anche se - riporta *Difford's Guide* - la scelta di questo giorno per celebrare, in generale, le bevande alcoliche del Messico deriva più che altro dal marketing: i produttori della birra Corona, infatti, si resero conto che la pronuncia spagnola della vera festa nazionale del Paese (16 settembre, giorno dell'indipendenza messicana) era troppo ostica ("dieciséis de septiembre") per i nordamericani di lingua inglese. Molto più semplice "cinco de mayo"...

Comunque sia, per l'occasione **Drink Week** vi propone tre originali ricette di **drink a base di distillati di agave**: qui il **Cinnamon-Orange-Star Anise** di **Muddle & Wilde**.

La ricetta del Cinnamon-Orange-Star Anise di Muddle & Wilde

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
60 ml mezcal Del Maguey Vida
15 ml Muddle&Wilde Cinnamon-Orange-Star Anise (sciroppo di cannella, arancia e anice stellato)
15 ml succo di limone fresco
22,5 ml dry vermouth

Garnish:

Fetta di agrumi disidratata

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week