# Tendenze estive, i cocktail alla birra. Le proposte di Spirito Agricolo

20230623094659beerra-3256dd6f

Al bancone dei bar si trovano sempre più frequentemente i **cocktail alla birra**, una tendenza in via di consolidamento cavalcata nei locali Spirito Agricolo, tra Rimini, Gallarate e Milano.

*“Abbiamo iniziato a creare dei cocktail con le nostre birre come ingrediente perché ci piaceva l’idea di allargare l’offerta ed eravamo sicuri che potessero incontrare il gusto del pubblico”*, spiega il responsabile della cocktail list firmata **Spirito Agricolo**. *“La birra resta sempre la protagonista del drink, tutte le ricette sono realizzate sia ricorrendo alla tecnica reverse dry shake, nel quale tutti gli ingredienti si amalgamano insieme, sia con la più tradizionale fill on top. L’obiettivo è anche **ampliare l’esperienza birra** nel senso di offrire un nuovo approccio alla bevanda garantendone le tradizionali proprietà di bevibilità e gusto ma componendole insieme alla complessità e alla struttura dei cocktail classici dai quali siamo partiti e che abbiamo twistato con le birre di Spirito Agricolo”.*

*“Abbiamo voluto dare spazio ai cocktail con le nostre birre in primo luogo perché ci piacciono”*, ha aggiunto **Giovanna Merloni**, fondatrice e titolare del Birrificio Agricolo IBeer di cui i locali Spirito Agricolo sono delle “ambasciate”. *"Ma anche perché è una richiesta che è arrivata dal nostro pubblico, e abbiamo scoperto che i **beer cocktail si abbinano molto bene anche alla cucina** proposta nei nostri locali, all’inizio rappresentavano una piacevole sorpresa ma ora si sono guadagnati il loro posto fisso".*

**SPRITZ AGRICOLO (con IPILS Pilsner)**

50ml Aperol

20ml liquore all’arancia

15ml succo di limone

50/60ml Pilsner

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: calice

Garnish: orange slice

**TI-KIA KAHA (con KIA KAHA Pacific Pale Ale)**

30ml rum chiaro Havana 3

15ml rum scuro jamaica

15ml apricot brandy

25ml orzata

30ml succo di lime fresco

2 dash di angostura bitter

50/60ml KIA KAHA Pacific Pale Ale

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: piccolo boccale

Garnish: mezzo lime spremuto con angostura e cima di menta

**SPECIAL BLACK RUSS1 (SPECIAL ONE Imperial porter)**

25ml tequila Espolon reposado/grappa invecchiata/vodka (a scelta)

25ml liquore al caffè Borghetti

15ml caffè touba syrup

50ml SPECIAL ONE

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: Coppetta calice

Garnish: noce moscata grattugiata

**EDVIGE MULE (con EDVIGE Weiss)**

30/40ml Vodka Absolut

15ml Sciroppo di miele

15ml sciroppo di zenzero

25ml Succo di lime/limone fresco

3 fettine di zenzero pestate sul fondo dello shaker

2 dash Angostura bitter

60/80ml EDVIGE Weiss

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: boccale piccolo

Garnish: Fettine di zenzero&cima di menta

**MOJITO FIDEL (con SMOKY RED)**

30ml Rum chiaro Havana 3

15ml Rum invecchiato Jamaica

30ml Sciroppo di miele alle spezie

25ml Succo di lime/limone fresco

3/4 ramoscelli di menta

***per lo Smoky Red***

Tecnica: build on ice

Bicchiere di servizio: bodega alto

Garnish: cima di menta

Qualche ricetta

**SPRITZ AGRICOLO (con IPILS Pilsner)**

50ml Aperol

20ml liquore all’arancia

15ml succo di limone

50/60ml Pilsner

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: calice

Garnish: orange slice

**AMERICANO AGRICOLO (con EL DORADO American Bitter)**

30/40ml Vermouth dolce Torino Carpano Classico

30/40ml Bitter Campari

15ml succo limone

15ml sciroppo di zucchero

2 dash Angostura

50/60ml EL DORADO American Bitter

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: tumbler basso campari

Garnish: lemon peel

**AMERICANO AGRICOLO (con EL DORADO American Bitter)**

30/40ml Vermouth dolce Torino Carpano Classico

30/40ml Bitter Campari

15ml succo limone

15ml sciroppo di zucchero

2 dash Angostura

50/60ml EL DORADO American Bitter

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: tumbler basso campari

Garnish: lemon peel

**EDVIGE MULE (con EDVIGE Weiss)**

30/40ml Vodka Absolut

15ml Sciroppo di miele

15ml sciroppo di zenzero

25ml Succo di lime/limone fresco

3 fettine di zenzero pestate sul fondo dello shaker

2 dash Angostura bitter

60/80ml EDVIGE Weiss

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: boccale piccolo

Garnish: Fettine di zenzero&cima di menta

**MOJITO FIDEL (con SMOKY RED)**

30ml Rum chiaro Havana 3

15ml Rum invecchiato Jamaica

30ml Sciroppo di miele alle spezie

25ml Succo di lime/limone fresco

3/4 ramoscelli di menta

***SMOKY RED/BEE BOCK on top***

Tecnica: build on ice

Bicchiere di servizio: bodega alto

Garnish: cima di menta

**TI-KIA KAHA (con KIA KAHA Pacific Pale Ale)**

30ml rum chiaro Havana 3

15ml rum scuro jamaica

15ml apricot brandy

25ml orzata

30ml succo di lime fresco

2 dash di angostura bitter

50/60ml KIA KAHA Pacific Pale Ale

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: piccolo boccale

Garnish: mezzo lime spremuto con angostura e cima di menta

**SPECIAL BLACK RUSS1 (SPECIAL ONE Imperial porter)**

25ml tequila Espolon reposado/grappa invecchiata/vodka (a scelta)

25ml liquore al caffè Borghetti

15ml caffè touba syrup

50ml SPECIAL ONE

Tecnica: shake&strain + dryshake con la birra

Bicchiere di servizio: Coppetta calice

Garnish: noce moscata grattugiata