Rama Redzepi partecipa alla Daiquiri Week e presenta due cocktail a tema

20230714121755headb-7c7c8f54

Il Grand Hotel Fasano & Villa Principe di Gardone Riviera (BS) parteciperà alla prima **Daiquiri Week** organizzata, **dal 16 al 23 luglio**, dall'azienda bolognese di importazione di spirits Rinaldi 1957 e dalla multinazionale inglese operante nel settore delle bevande alcoliche Diageo.

L'iniziativa, che vedrà protagonista il Ron **Santiago de Cuba**, in modo particolare nel Daiquiri Day di giovedì 19 luglio, è stata accolta con entusiasmo dal bar manager dell'hotel **Rama Redzepi**, il quale per l'occasione ha messo a punto due twist sul cocktail caraibico, a base rum, conosciuto in tutto il mondo.
"Il Daiquiri è un cocktail a cui sono molto affezionato, tanto che in menu lo servo in due varianti differenti: la tradizionale in Terrazza e una mia reinterpretazione, l'Unusual Daiquiri, nella Gin Lounge, il salotto della miscelazione dell'hotel" afferma Redzepi. *"Il Daiquiri è uno dei pochi cocktail che può vantare una storia ultracentenaria. Credo non esista periodo migliore per festeggiarlo di quello estivo, per il suo sapore fresco e agrumato".*

LE 2 (+1) VERSIONI DI RAMA REDZEPI DEL DRINK PER LA DAIQUIRI WEEK

Saranno in tutto due (più uno) le varianti del Daiquiri servite al Grand Hotel Fasano & Villa Principe dal 16 al 23 luglio. La prima ricetta è il **Purple Daiquiri**, un cocktail che analogamente ai signature pensati da Rama Redzepi per l'ultimo menu, **vede protagonista l'infusione**, un metodo che estrae gli aromi attraverso l'uso di una base alcolica.
Gli ingredienti della ricetta sono il **Ron Santiago de Cuba Carta Blanca** infuso con cavolo cappuccio viola e **scorze di pompelmo rosa, sciroppo al passion fruit e lime fresco**. Il rum utilizzato è bianco, ha i profumi di canna da zucchero appena tagliata e alcol invecchiato e viene fatto riposare in botti di quercia bianca. Il nome del drink è dovuto al colore violaceo, mentre la scelta di usare il cavolo cappuccio all'abbinamento rum bianco-verdura già testato e approvato da Rama Redzepi con il menu

Radici dello chef Maurizio Bufi del Ristorante Il Fagiano. Se il **pompelmo rosa** aggiunge una nota agrumata a quella del succo di lime già presente nella ricetta originale, lo sciroppo al passion fruit sostituisce l'analogo a base zucchero, conferendo un gusto più piacevole e tropicale al cocktail.

La seconda ricetta è il **Fasano Daiquiri**, un cocktail che rappresenta fedelmente l'identità dell'hotel che quest'anno ha compiuto 135 anni, perché combina a un rum di un certo spessore materie prime classiche e allo stesso tempo contemporanee.

Gli ingredienti sono **Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old**, **François Peyrot Poire Williams & Cognac**, **lime fresco, oleo saccharum al kumquat**. In questo caso, al rum utilizzato, una varietà scura invecchiata per 8 anni in botti di rovere e dai delicati aromi di frutti tropicali, il bar manager ha scelto di abbinare i sapori intensi di un liquore di cognac invecchiato per almeno due anni e aromatizzato alla pera Williams, qui presente in sostituzione dello sciroppo di zucchero. A completare la ricetta, vi sono il sempre presente **lime fresco e l'oleo saccharum**, ottenuto facendo macerare le bucce di agrumi, in questo caso kumquat, con zucchero. L'obiettivo è quello di ottenere gli oli essenziali del frutto, che conferiscono un sapore dolce e agrumato al cocktail.

La **terza e ultima ricetta** è firmata da Rinaldi 1957 e sarà servita in tutti i locali che aderiranno all'iniziativa. Si chiama **Cuban Crown Extra Añejo** 11 Years Old ed è preparata con Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Years Old, sciroppo di miele salato e succo di lime. Se il rum combina la dolcezza della melassa con delicate note di vaniglia, cocco e mandorle secche, il miele viene qui utilizzato per bilanciare l'asprezza del lime, con un tocco di sale per aggiungere sapidità.