Ettore Diana omaggia Toto Cutugno con un cocktail, L'Italiano

20230829105310totococktail-896e449d

Per **omaggiare la memoria di Toto Cutugno**, il barman **Ettore Diana** ha creato un cocktail chiamato **‘L’Italiano’** che vede come ingrediente principale Vecchio Amaro del Capo - Red Hot Edition.

Oltre alla piccantezza di Amaro del Capo Red Hot Edition, il cocktail comprende altri **ingredienti inaspettati** che armonizzano e soddisfano il palato e anche la vista. Infatti, ‘L’Italiano’ è realizzato con una tecnica di **stratificazione che crea il tricolore italiano.**

“Ho incontrato Cutugno molti anni fa in un hotel dove stavo lavorando" racconta **Ettore Diana**. *"Gli feci provare il mio specialissimo drink a base di espresso e Toto è rimasto davvero impressionato facendomi molti complimenti. Era una persona gentile e raffinata, un vero poeta della musica e un amante del buon bere. Mi ha fatto sentire in cima al mondo con tutti quei ringraziamenti”.*

Alla notizia della sua scomparsa, Ettore Diana stava lavorando al Central Bar ’80 a Santa Teresa di Gallura: *“Con il beneplacito della proprietà abbiamo organizzato una serata per celebrare Toto Cutugno con questo incredibile drink che è stato molto apprezzato. Una serata indimenticabile dove tutti cantavano **‘L’Italiano’** mentre lo bevevano”*.
Un successo, il signature cocktail di Diana, che presto sarà immortalato nella riedizione del suo libro: ‘Seduto in quel caffè’. *“Ho scelto tutti ingredienti che avessero personalità come **Vecchio Amaro del Capo - Red Hot Edition** un prodotto unico che, come professionista veterano del settore, apprezzo e utilizzo spesso nelle mie preparazioni. È infatti perfetto usato in mixology e ho quindi deciso di utilizzarlo anche per ‘L’Italiano’ un **drink forte, deciso come deve essere un italiano vero”.***

La ricetta de L’Italiano

Crustare il bordo del bicchiere con Vecchio Amaro del Capo - Red Hot Edition e polvere di caffè. Versare direttamente nel bicchiere con l’uso di un cucchiaino:

Ingredienti:
3 cl di crema cacao
2 gocce di sciroppo di menta
4 cl di Vecchio Amaro del Capo - Red Hot Edition

In uno shaker con un po' di ghiaccio, mettere:

Un espresso
1 cl di liquore alla nocciola
2 cl di liquore all'amaretto

Procedimento:
Shakerare e poi versare nel bicchiere con l’aiuto di un cucchiaino.

Per finire, aggiungere uno strato di panna semi montata con un cucchiaino di Tisana Ricola alle 13 erbe.