Lunedì di Mixer - Giacomo Fiume svela il drink Perfumes

20241028142922drinkgiacomofiume-lunedidimixer-3a5fb91c

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana è la volta di **PERFUMES**, esempio di come si possano unire diverse culture in un solo drink: «*Ho voluto far incontrare l'intensità del tea e i profumi erbacei e freschi delle nostre spezie utilizzate tutti i giorni in cucina* - ha raccontato a Mixer Giacomo Fiume -. *L'origano fa parte della mia quotidianità ed è un'erba che amo molto: ho voluto miscelare la mia casa con le mie passioni come il tequila e il Giappone. Non è stato semplice, ma alla fine ho ottenuto un risultato più che soddisfacente. Al gusto il drink arriva fresco ed erbaceo dal colore verde chiaro e dal profumo inteso*».

RICETTA

3cl di tequila Corralejo

1,5 cl di Italicus

3 cl di cordiale al tea matcha, salvia e origano

2 dash orange bitter

PREPARAZIONE

Cordiale al tea matcha, origano e salvia:

Portare quasi a bollore 0.5 l di acqua e mettere in infusione cinque bustine di tea matcha per sei-sette minuti al massimo. Aggiungere lo sciroppo di origano e salvia preparato in precedenza con 1 litro di acqua e 700 di zucchero; portare quasi a bollore con tutti gli aromi e poi raffreddare e filtrare. Una volta unito l'infuso allo sciroppo, frullare il tutto con due bar spoon di acido citrico e uno e mezzo di ascorbico. Filtrare a maglie strette ed etichettare.

GHIACCIO

Old fashioned Ice3Cube

GARNISH

Rametto di origano.