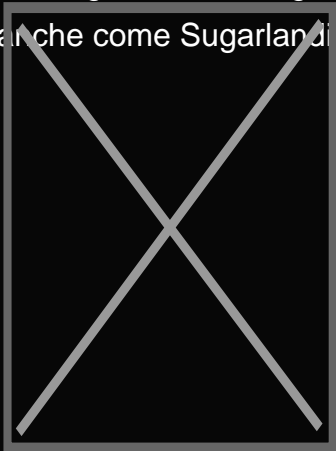


# Una rivisitazione del Piña Colada firmata da Antonio Masi

drink-coco-di-antonio-masi-dab59662

Dal bartender torinese Antonio Masi, co-fondatore insieme a Luana Bosello, di [ lu:ni ] Consulenze & Hospitality concept, arriva il drink perfetto per l'estate, che unisce i freschi sapori tropicali del cocco e quelli del rum. Il drink Coco è un twist del classico Piña Colada che ne estremizza la freschezza con l'intento di aggiungere note fresche e renderlo più beverino. Da qui l'uso del basilico con il suo profumo e freschezza che, unito alla Batida de Côco Mangaroca, all'ananas e al sapore tondo e inconfondibile del Rum Dom Papa, esalta il suo aroma. Il lime bilancia quindi le note zuccherine della frutta e il pepe rosa crea il contrasto finale, prolungando sapore e piacere. Da una parte quindi la Batida de Côco Mangaroca, liquore al cocco, cremoso e delicato prodotto sulla base della tipica ricetta brasiliana con latte, alcool e aromi di cocco. Ma a esaltare il gusto del drink, il Don Papa, primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati caratterizzato da un bouquet con note di vaniglia, miele e frutta candita, una lunga e avvolgente trama gustativa nel finale, che rimanda alle atmosfere dell'isola di Negros Occidentale, dove viene distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di rovere americano. Nelle venature di Rum Don Papa si percepiscono la straordinaria flora e fauna, le montagne, i vulcani, gli animali esotici e le guerriglie del passato fra le colline di questo luogo, noto anche come Sugarlandia e considerato una delle più ricche e interessanti località al mondo.



**INGREDIENTI**

50 ml Don Papa Rum

50 ml Batida de Côco Mangaroca

50 ml Colada Mix homemade

1/2 lime spremuto

4 foglie di basilico

qb pepe rosa in grani

Bicchiere: burnia

Garnish: ciuffo di basilico, frutta fresca e spolverata di pepe rosa

## **PREPARAZIONE**

Per preparare il Colada Mix miscelare in un blender dell'ananas fresco con del latte di cocco. Per il drink, versare il Don Papa Rum, la Batida de Côco Mangaroca e gli altri ingredienti, compresi Colada Mix, il pepe rosa in grani e le foglie di basilico, in uno shaker con del ghiaccio. Agitare con decisione, versare nel bicchiere, filtrando con un passino. Aggiungere ghiaccio, un ciuffo di basilico come decorazione, frutta fresca e una spolverata di pepe rosa per dare contrasto.