

Fuorisalone e cocktail; Legrani: drink, pasta e scuola; Old Cuban

fuorisalone-4-93625cd9



Fuorisalone e mixology, Legrani: drink, pasta e scuola, l'Old Cuban; storia e ricetta dell'Old Cuban.

Ecco i temi della nuova puntata di **Mixer Weekly Tv** (un'idea di [Nicole Cavazzuti](#)), il video notiziario di Mixer Planet che propone in pochi minuti attualità, approfondimenti su idee innovative ed eventi e un viaggio nel mondo del bere miscelato, tra storia e ricette di drink storici.

In questa puntata

[fuorisaloneDesign e mixology al Fuorisalone 2022](#): a Milano Campari festeggia i 130 anni dalla nascita di Depero, Monkey 47 porta il caravan di Breaking Bad e Simone Guidarelli festeggia con i drink di Compagnia dei Caraibi. Sono solo alcuni degli esempi che provano quanto sia virtuoso il legame.

[LEGRANI](#)[Legrani. Fra drink, pane e pasta](#): ti parliamo del format originale (e replicabile) di Legrani, nato a Napoli dalla collaborazione tra Panificio Malafronte e Pastificio Carmiano di Gragnano. Eccellenze made in Italy dal pranzo all'aperitivo, senza scordare la formazione. Che passa dal pane e dalla pasta, per cominciare. L'idea? Espandersi in Italia e all'estero.

old cuban

History cocktail, Old Cuban: Dolce, acido, leggero l'Old Cuban è un drink creato nel 2001 a New York da Audrey Saunders. Dal 2020 fa parte della lista Iba. Frizzante, fresco, chic è perfetto per un aperitivo in estate. Ma anche ideale in tutte le feste, incluso Capodanno.

LA RICETTA dell'OLD CUBAN

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchieri:

Coppetta

Ingredienti:

45 ml Rum invecchiato

22,5 ml succo di lime

30 ml sciroppo di zucchero

2 gocce Angostura Bitters

6/8 foglie di menta

60 ml Champagne o Brut

Decorazione:

Ciuffo di menta

Preparazione:

Shakerare tutti gli ingredienti, tranne il vino. Filtrare il drink in una coppetta precedentemente raffreddata con tecnica double strain (doppia filtrazione) per trattenere i pezzettini di menta shakerata. Terminare con un top di champagne e decorare con un ciuffo di menta.

NB:

Audrey Saunders è la barista più famosa di New York e una delle bartender più celebri al mondo, alla stregua di **Ada Coleman** e di **Helen David, zia di Tony Abou-Ganim**.

Leggi anche:

[Design Week: 1895 Coffee Designers by Lavazza in Fiera e al Fuorisalone](#)

[La Marzocco: tutti gli appuntamenti al Fuorisalone di Milano](#)

[Bacardì, la nuova gamma premium di dark rum per la miscelazione. VIDEO](#)