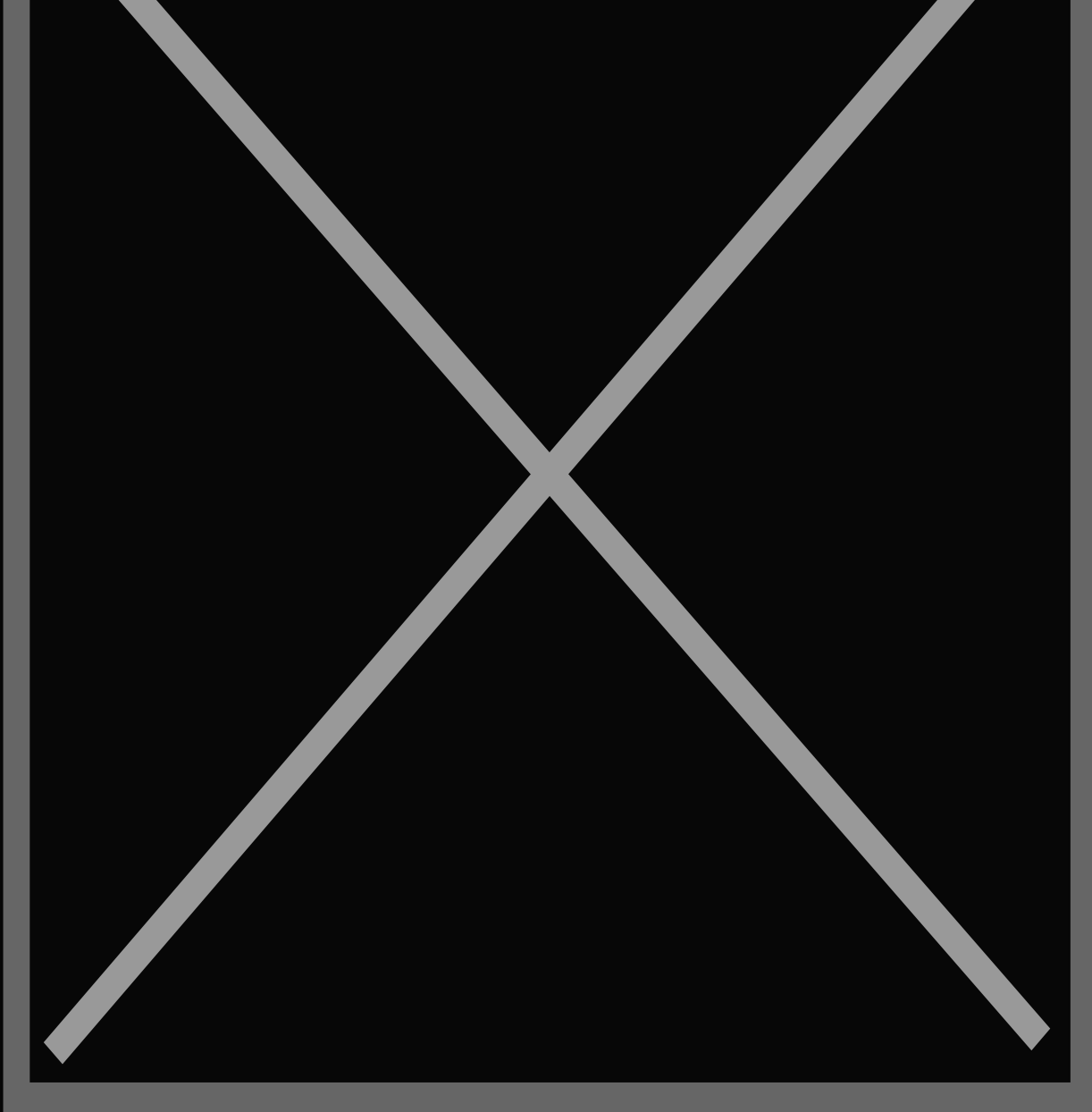


Drink Week, tre cocktail con Maraschino: Myrtle Bank Punch di Matthias



Distillato fondamentale in tante ricette di cocktail, il maraschino si ottiene dalle ciliegie marasche, particolare varietà di cliegie dal gusto acido.

La prima distilleria di maraschino nacque a Zara a opera dell'italiano Francesco Drioli e sempre nella città dalmata fu fondata nel 1821 **Luxardo**, poi trasferitasi in Veneto dopo la Seconda Guerra Mondiale e tuttoggi principale produttore di questo liquore. Drink Week questa settimana è dedicata a tre originali ricette di drink con il maraschino: in questo caso vi proponiamo il **Myrtle Bank Punch** di [Matthias Soberon, alias servedbysoberon](#).



La

ricetta del Myrtle Bank Punch di Matthias Soberon

Tecnica:

Build

Bicchieri:

Tumbler alto

Ingredienti:

60 ml rum Worthy Park 109

10 ml maraschino
25 ml succo di lime
20 ml granatina fatta in casa
3 dash Angostura Bitters
1 dash assenzio

Garnish:

Foglie di menta

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)