

Ricetta drink, La Via dell'Ananas del Garnish di Viareggio. Video



Una ricetta per voi.

Fresco, dissetante ma allo stesso tempo dal tenore alcolico "importante". Perfetto per le serate estive: ecco La Via dell'Ananas, uno dei signature del [Garnish](#), fra i più noti

cocktail bar di Viareggio (LU). A presentarci il drink è il suo stesso autore, Ricardo Salgado, titolare del locale.

ricetta

Prima della ricetta, un'osservazione.

Repetita iuvant. Un cocktail bello, oltre che buono, sarà sicuramente più richiesto dalla clientela.

Quindi, tutto dovrebbe essere studiato per suscitare l'effetto Wow nel cliente: dalla scelta del bicchiere migliore per esaltare quel particolare drink alla guarnizione, fino alla presentazione. In questo senso, è un ottimo esempio il lavoro dei ragazzi del Garnish di Viareggio.

ricettaLa ricetta del La Via dell'Ananas del Garnish di Viareggio

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Highball

Ingredienti:

45 ml rum Plantation

30 ml rum scuro

10 ml succo di ananas

10 ml angostura

25 ml succo di lime fresco

25 ml sciroppo all'ananas e curry fatto in casa

Top di schiuma all'ananas

Garnish:

Ananas disidratato

bicchiere*Leggi anche:*

[Bicchiere e presentazione sono essenziali. La drink list del Garnish](#)

[Drink Tris, twist on... tre varianti della Piña Colada](#)