# Drink Week, 3 cocktail con maraschino: Sparky di Catherine S. Vodrey

20230626065138sparky-a-1c26dca5

In piena stagione delle ciliegie, non potevamo non dedicarci a un distillato realizzato proprio sulla base di un particolare tipo di ciliegia, la marasca. Dal tipico sapore aspro, questo frutto è utilizzato da secoli per realizzare il **maraschino**, prodotto tipico della Dalmazia importato anche in Veneto nel dopoguerra, con il passaggio di Zara alla Jugoslavia.

Drink Week vi propone questa settimana tre originali ricette di **cocktail con maraschino**. Ecco lo **Sparky** di **Catherine S. Vodrey**.

## La ricetta dello Sparky di Catherine S. Vodrey

**Tecnica:**
Stir

**Bicchiere:**
Hurricane o simile

**Ingredienti:**
120 ml succo 100% ciliegia o succo 100% mirtillo
45 ml vodka
7,5 ml aceto balsamico
15 ml succo di limone
15 ml concentrato di amarene

**Garnish:**
Ciliegie al maraschino

**Preparazione:**
Mescolare tutti gli ingredienti tranne le ciliegie al maraschino, quindi versare nel bicchiere già riempito di ghiaccio.

## Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week