

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



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](#)