

GIUGNO 2020

pag. 69

Glocal mixology: le ricette

di Nicole Cavazzuti

Come vi raccontiamo nella nostra inchiesta mixology dedicata alla riapertura dei bar nella Fase 2, saranno i glocal cocktail a farla da padrone quest'estate. Ecco perché qui vi proponiamo tre ricette che mescolano distillati di ogni parte del mondo con prodotti italiani, o addirittura locali.

VENTI TROPICALI

Signature drink di Dario Paolucci barmanager del Wisdomless Club di Roma. Una rivisitazione glocal dell'Old Fashioned

Tecnica: Build

Categoria: After Dinner

Ingredienti:

- mezza zolletta di zucchero bianco
- 4 gocce di Amaro Venti
- 6 cl Rum Don Papa (proveniente dall'isola di Negros, nota per produrre la migliore canna da zucchero delle Filippine)
- un goccio di soda
- scorzetta d'arancia (decorazione)

Preparazione: appoggiare su un tumbler basso un colino con mezza zolletta di zucchero, inzupparla con 4 gocce di Amaro Venti e capovolgerlo. Aggiungere poi un goccio di soda e schiacciare lo zucchero con un cucchiaino o un pestello. Versare quindi 6 cl di Rum Don Papa, inserire il ghiaccio per tre quarti e miscelare per diluire e raffreddare. Una volta raffreddato il cocktail, colmare ulteriormente con ghiaccio e servirlo guarnito con la scorzetta d'arancia di cui si sono spruzzati gli oli essenziali sulla superficie del drink.

