



FOOD

## Quel cocktail che ben si abbina al tuo segno zodiacale

DI REDAZIONE

24 DICEMBRE 2018

È quasi Natale, tempo di brindisi. Vi proponiamo una selezione di cocktail da scegliere in base all'Oroscopo. Il vostro o quello dei vostri ospiti

Vigilia di Natale, Capodanno, feste con gli amici. Le occasioni per un brindisi non mancano.

Per renderle ancora più divertenti vi proponiamo una serie di cocktail, classici e inusuali, abbinati al vostro segno zodiacale o quello dei vostri ospiti. La selezione è fatta in collaborazione con i **Maestri del Cocktail**, che realizzano un'app gratuita *Guida ai Migliori Cocktail Bar d'Italia*, scaricabile da [blueblazer.it](http://blueblazer.it) e che produce *Spirits* programma tv sulla mixology in onda su Gambero Rosso Channel. Pronti a shakerare?

## **ARIETE The Journalist Martini di Massimo D'Addezio**

Natura appassionata, entusiasmo e coraggio. Per voi è perfetto qualunque cosa abbia a che fare la Vodka. Un tocco di festa con i mirtilli e i fiori di sambuco.



### **La ricetta**

- **5 cl Ginepraio Gin**
- 1 cl Apricot Brandy
- gocce di Laphroaig Whisky

Versare gli ingredienti in uno shaker colmo di ghiaccio  
Shakerare energicamente per 15".

Versare attraverso un colino in una coppetta ben fredda.

Variante del martini cocktail dedicata alla figura del giornalista, secco e dalle note affumicate.

## **CANCRO Norma de I maestri del cocktail**

Un po' umorali, ma tenaci fantasiosi e leali.  
Ideale questa miscela piccante allo zenzero

### **La ricetta**

- **30 ml vodka Imperial Gold**
- 20 ml liquore giardini d'amore liquirizia
- 15 ml succo di limone
- fill ginger beer
- foglie di menta



Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere alto colmo di ghiaccio. Mescolare leggermente. Colmare il tutto con ginger beer e foglie di menta. Agitare con delicatezza dal basso verso l'alto. Variante ancor più aromatica di un Mojito Ginger lemon che aggiunge alle note agrumate del limone e ai toni piccanti dello zenzero il gusto tipico della liquirizia.