

FEBBRAIO 2019

pag. 34

Drink on the
TABLET

St. Valentine's drinks

a cura di Carlo Dutto

“Questo mese tre proposte per la prossima festa di San Valentino. Una piccola scelta di drink d’amore creati da alcuni dei migliori barman di Italia. Altre ricette le potete trovare su www.tabletroma.it/category/cucina/”



Barman: **Mario Farulla** del Ristorante Baccano di Roma

Drink: “A long way to see you”

Ingredienti:
30 ml rum Trois Rivières Cuvée de l’Ocean
20 ml Godet Cognac
20 ml Martini Rubino infuso alle rose e mele
10 ml Suze
15 ml Martini Bitter Riserva
2 gocce Granatina

Preparazione

Mescolare e raffreddare gentilmente e versare in una coppa ghiacciata. Aggiungere un cubo di ghiaccio per mantenere la temperatura e guarnire con pavè di mela disidratata e boccioli di rosa canina essiccata. Drink pensato come ad un lungo viaggio, attraverso terre lontane che richiamano le origini dei prodotti utilizzati, come due amanti, pronti a migliaia di chilometri, pur di sfiorarsi le dita, un caldo abbraccio ed un bacio speziato.

BARLADY: **Ilaria Bello** del Talca, Torvaianica, Roma
Cocktail: **Ruscio del Mare** (rumore del mare)

Ingredienti:
2,5 cl succo di pompelmo rosa
2,0 cl sciroppo di cretamo
5 cl di rum Trois Rivières Martinica 50°
Aria al finocchietto selvatico
Bicchiere: Coppetta cocktail

Preparazione:

Versare il succo di pompelmo rosa, lo sciroppo e il rum in uno shaker, agitare il tutto vigorosamente e poi versare filtrando in una coppetta ben fredda. Prendere un po’ di aria al finocchietto e posizionarla sul drink e decorare con rametti di finocchietto selvatico.

Ispirazione:

Leggenda vuole che la pianta di cretamo nasca da un incantesimo di una fata che trasformò il proprio uomo in questa erba tipica delle scogliere e la sua bellissima amante in un pesce del mare, in modo che i due potessero guardarsi e non incontrarsi mai più. Ruscio de mare è un omaggio a tutti quegli amori impossibili, fatti di passioni travolgenti, impetuosi come le onde e

