

Home > Wine and Travel > Cocktail > Il cocktail Coco di Antonio Masi

Wine and Travel | Cocktail

Il cocktail Coco di Antonio Masi

Di **Redazione** - 19 Giugno 2021



Coco, una rivisitazione ancora più fresca del classico drink Pina Colada! Dal bartender Antonio Masi, ecco la soluzione al caldo estivo.

Dal bartender torinese [Antonio Masi](#), co-fondatore insieme a Luana Bosello, di *[lu:ni] Consulenze & Hospitality concept*, arriva il drink perfetto per l'estate. Un'unione di freschi sapori tropicali del cocco e quelli del rum.

Il drink *Coco* è un twist del classico *Piña Colad* che ne estremizza la freschezza con l'intento di aggiungere note fresche e renderlo più beverino.

Ad esempio, il basilico che con il suo profumo e freschezza esalta il suo aroma, unito alla Batida de Coko Mangaroca, all'ananas e al sapore tondo e inconfondibile del Rum Dom Papa.

Il lime bilancia quindi le note zuccherine della frutta e il pepe rosa crea il contrasto finale, prolungando sapore e piacere. Da una parte quindi la Batida de Coko Mangaroca, liquore al cocco,

cremoso e delicato prodotto sulla base della tipica ricetta brasiliana con latte, alcool e aromi di cocco.

Ma a esaltare il gusto del drink, il Don Papa, primo rum premium delle Filippine con lotti limitati e selezionati caratterizzato da un bouquet con note di vaniglia, miele e frutta candita, una lunga e avvolgente trama gustativa nel finale, che rimanda alle atmosfere dell'isola di Negros Occidentale, dove viene distillato e invecchiato per oltre sette anni in botti di rovere americano.

Nelle venature di Rum Don Papa si percepiscono la straordinaria flora e fauna, le montagne, i vulcani, gli animali esotici e le guerriglie del passato fra le colline di questo luogo, noto anche come *Sugarlandia* e considerato una delle più ricche e interessanti località al mondo.

PREPARAZIONE

Per preparare il *Colada Mix* miscelare in un *blende* dell'ananas fresco con del latte di cocco.

Per il drink, versare il Don Papa Rum, la Batida de Côco Mangaroca e gli altri ingredienti, compresi *Colada Mix*, il pepe rosa in grani e le foglie di basilico, in uno shaker con del ghiaccio. Agitare con decisione, versare nel bicchiere, filtrando con un passino. Aggiungere ghiaccio, un ciuffo di basilico come decorazione, frutta fresca e una spolverata di pepe rosa per dare contrasto.

BARTENDER Antonio Masi

INGREDIENTI

- 50 ml Don Papa Rum
- 50 ml Batida de Côco Mangaroca
- 50 ml Colada Mix *homemade*
- 1/2 lime spremuto
- 4 foglie di basilico
- qb pepe rosa in grani

Bicchiere: burnia

Garnish: ciuffo di basilico, frutta fresca e spolverata di pepe rosa