

DRINK A PROVA DI ETILOMETRO

Trenta barmen da tutto il mondo si ritrovano all'Elba per eleggere il miglior cocktail «palloncino-compatible». Eccone un assaggio

Cocktail alcolici, ma a prova di etilometro. È l'idea di un concorso lanciato dall'Associazione italiana barman, con Usl e Polizia stradale, che hanno messo in competizione 30 barmen di tutto il mondo per eleggere il miglior drink palloncino-compatible, cioè con tasso alcolico sotto gli 0,5 g/l (grammi per litro di sangue). Alla premiazione (23 settembre, Hotel Hermitage, Isola d'Elba), con Giorgio Faletti e Stefano Masciarelli, anche una lotteria per raccogliere fondi per l'Associazione nazionale contro l'alcolismo. Eccone 4:



ELBAMANIA

INGREDIENTI:

1,3 cl Aqua 21;
2,1 cl Passoa;
3,1 cl Aperol;
4,4 cl succo
di ananas;
5,2 cl sciroppo
di papaya;
6,3 cl Yerba Mate.

GUARNIZIONE:

Daikon,
zucchina,
arancia, limone,
ananas,
ciliegina.
(Da preparare
con shaker).

WAKA WAKA

INGREDIENTI:

2 cl Grey Goose
Orange;
2 cl Chocolate
Mint;
2 cl Cordial
Campari;
5 cl sorbetto
di anguria;
4 cl centrifugato
di ananas e foglie
di menta.

GUARNIZIONE:

Daikon, anguria,
carota, zenzero,
prugna.
(con shaker).

LITE MATE

INGREDIENTI:

2,5 cl Grey Goose
la Poire;
1,5 cl Passoa;
0,5 cl Mangalore
Giffard;
2 cl sorbetto
di lime;
0,5 cl sciroppo
di lampone;
3 cl centrifugato
di ananas;
5 cl pompelmo
rosa Schweppes.

GUARNIZIONE:

Menta,
roselline.

ELENA

INGREDIENTI:

4 cl tè
al ribes nero;
2 cl centrifugato
di pesca;
3 cl succo
di pompelmo;
2,5 cl vodka
Wyborowa;
0,5 cl sciroppo
di fragola;
2 cl Sprite.

GUARNIZIONE:

Mela, limone,
ravanello, ciliegina
cocktail, foglie
di menta.