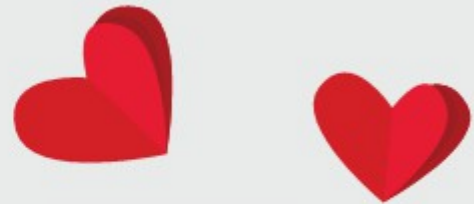


FEBBRAIO 2019

pag. 45

## COCKTAIL CON AMORE

Carlo Dutto



BAR & DINTORNI

Eventi

*Viva l'amore e viva il 14 febbraio. Un giorno davvero speciale per tutti gli innamorati. Per trasformarlo in una dolcissima ricorrenza e regalare un romantico San Valentino ai vostri clienti, proponete questi drink esclusivi, ideati con passione e cuore*

LE RICETTE

### *Red passion*

**BARMAN:** Roberto Gulino di La Bodega di Cosenza

**Ingredienti:**

4 cl Amaro Silano  
4 cl Bitter Rouge  
Aria di Moka Drink  
Sucro estere

**Tecnica:** *Build*

**Bicchiere:** *Tumbler basso*

\_\_Mettere direttamente all'interno del bicchiere l'Amaro Silano e il Bitter Rouge.

\_\_Aggiungere ghiaccio e miscelare.

\_\_Nel frattempo, mettere all'interno di un altro bicchiere la Moka Drink ed il sucro estere, e non appena si formano le bolle dell'aria, inserirle sopra il drink per dare sia il profumo, ma anche un leggero sapore di caffè.

*«Ho pensato a questo drink soprattutto per il colore, appunto, rosso - sottolinea Roberto Gulino -. E visto che San Valentino è la festa degli innamorati, mi è venuto subito in mente l'amore e la passione che lega due persone. Quindi quale migliore*



*occasione per sorseggiare un aperitivo rosso, appunto Red Passion, che altro non è che un twist dell'Americano?».*