Festa del Papà: il cocktail Bacardi Waiting Dad firmato da Maurizio La Spina

waitingdad-2-a73cbe6b

Waiting Dad è un cocktail deciso e nello stesso tempo delicato come una carezza, corposo e insieme cristallino come una risata, di un colore acceso edal gusto rinfrescante e avvolgente. Waiting Dad è un drink che, metaforicamente, racconta la paternità o, meglio, l'attesa della paternità.A firmarlo Maurizio La Spina del SoBar di Pozzuoli, storico locale della zona recentemente trasformato in stile tropicale, con un'attenzione particolare ai rum di qualità e ai Tiki Cocktail. Il barman diventerà padre tra pochi mesi e fino al 19 marzo inserirà nella sua cocktail list quest'ultima creazione, pensata proprio per i papà e, perché no, da bere durante una serata tra padri e figli.



"Quando ho creato Waiting Dad mi è sembrato naturale costruire il cocktail attorno ad un prodotto che, per eccellenza, è simbolo di famiglia e paternità – spiega **La Spina** -. *Bacardí Reserva 8 è nato infatti nel 1862 dall'estro creativo di don Facundo Bacardí, fondatore dell'azienda e padre di famiglia. Un blend di rum invecchiati almeno 8 anni alle calde temperature tropicali. Il risultato di anni di sperimentazioni e appassionati tentativi, un capolavoro da gustare nelle occasioni speciali della famiglia Bacardí. A Reserva 8 ho abbinato il liquore di ciliegie, dolce e fruttato, e l'orange curaçao, un liquore caraibico alle arance amare. Una bella metafora dell'essere padre".*

Maurizio La Spina, classe 1984, è stato vincitore della Bacardí Legacy nel 2017. Un riconoscimento arrivato dopo diverse esperienze nelle principali città italiane e al Billionair di Montecarlo, dove è stato bar manager per tre anni. Tra i suoi maestri, Daniele Dalla Pola, per il quale ha anche disegnato delle

TikiMag, noto barman italiano che gli ha trasmesso la passione per i Tiki cocktail, drink di origine tropical oggi diventati un vero e proprio trend. Da pochi giorni Maurizio ha inaugurato il nuovo SoBar in via Pendio San Giuseppe a Pozzuoli. Un locale storico a cui il barman lega molti ricordi e che ha voluto trasformare nel locale dei suoi sogni per rilanciarlo con drink di qualità. Insieme ad altri soci, infatti, Maurizio è ambasciatore del bere bene nella regione campana, dove da sei anni conduce una scuola di formazione per bartender.

Sarà dunque possibile ordinare il cocktail Waiting Dad in edizione limitata fino al 19 marzo direttamente al SoBar, ma anche prepararlo direttamente a casa per fare una sorpresa al proprio papà nella sera della sua festa. E per tutti i papà appassionati di Rum, il regalo ideale è lo special kit BACARDÍ Reserva 8 con bicchiere e forma ghiaccio in omaggio, perfetto per degustare il rum scuro on the rock. Il kit regalo si può acquistare nei migliori supermercati e ordinarlo online su Amazon.



Ecco la ricetta del cocktail di Maurizio La Spina.

Waiting Dad

INGREDIENTI:
60 ml di BACARDÍ Reserva 8
20 ml di liquore alle ciliegie
10 ml di orange curaçao
2 dash bitter alle mele e timo limonato

PREPARAZIONE:
Stir&strain
Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass con il ghiaccio. Miscelare con il bar spoon per raffreddare il tutto. Filtrare in una coppetta precedentemente raffreddata. Profumare e decorare con scorza d’arancia.