

Me La Daiquiri? Il twist del Blind Pig Roma

VIDEO TUTORIAL

me-la-daiquiri-alt-5-8e03dfe5

I

Me La Daiquiri? Non è (solo) un gioco di parole, ma anche una versione fresca e leggera del Daiquiri a base di Fiero Martini (il nuovo prodotto che si propone come alternativa all'Aperol), Rum Havana 3, cachaça, lime, falernum home made (il falernum è uno sciroppo alcolico ottenuto dall'infusione di succo di lime con sciroppo di canna da zucchero, mandorle e chiodi di garofano. La ricetta originale è di John D. Taylor di Bridgetown nel 1890) e mela pestata.



Ed è uno dei 12 signature cocktail di Mattia Ria e Egidio

Fidanza, bartender e soci titolari insieme a Marco Pucciotti del Blind Pig Roma cocktail bar & foodcaccia gourmet che ha da poco allargato l'offerta food a una sezione di hamburger molto richiesti.



Il termine Blind Pig nasce negli Stati Uniti nel periodo del

proibizionismo per descrivere quei locali dove, per consumare bevande alcoliche, i clienti pagavano un biglietto per vedere uno spettacolo camuffando così l'acquisto delle bevande illegali. Oggi il

concetto di Blind Pig è legato a un locale misterioso. In questo caso, il mistero è legato alle sette vetrate oscurate.

Me La Daiquiri?

Tecnica:

Shake & Strain

Ingredienti:

ghiaccio

30 ml lime

15 ml zucchero liquido

15 ml falernum home made

10 ml Fiero Martini

30 ml Rum Havana 3

20 ml cachaça

Decorazione:

Una fettina di mela verde