# Bacardi e Daniele Dalla Pola presentano Mele Kalikimaka, il cocktail delle feste

Chi l’ha detto che ai party natalizi i soli protagonisti debbano essere agrifoglio, renne, arance e frutta secca? Per un brindisi originale che permette di evadere e immaginarsi su una spiaggia di fine sabbia bianca, mare blu cristallino e fiori dalle tinte sgargianti, BACARDÍ ha chiesto al bartender di fama internazionale Daniele Dalla Pola, un cocktail natalizio alla sua maniera, valorizzando l’ultima novità di Casa BACARDÍ, AnejoCuatro, rum scuro premium invecchiato di quattro anni e perfetto per essere mixato dando vita a cocktail dal mood tropicale.

Abituato a festeggiare il Natale con un picnic sulla spiaggia o a bordo di una barcain Florida, dove Daniele è tra i proprietari e fondatori dell’Esotico Miami,il bartender ha creato un cocktail che è una vera e propria esperienza sensoriale. Il rum BACARDÍ AnejoCuatro, infatti, si miscela con succo d’ananas e di lime, un tocco speziato leggermente piccante e la dolcezza avvolgente dello sciroppo d’orzata. Il tutto decorato da buccia d’ananas, menta fresca e l’immancabile orchidea, il tocco perfetto per evocare la magia delle atmosfere tropicali.

Daniele Dalla Pola è nato in Italia, ma ha appreso le basi del mestiere nei migliori locali di Miami, fino ad essere nominato dal Miami News Time Magazine nel 1997 per il Miglior Cocktail. Nel 2011, durante la 42esima edizione del "Below Cocktail World Cup - New Zealand" ha capitanato la squadra italiana, ottenendo il titolo di Campione del Mondo con il suo capolavoro “Elisir d’Amore”, ispirato ai simboli e alla mitologia polinesiana. Da qui, Daniele ha proseguito la sua carriera nel mondo dei Tiki cocktail, studiandoli dapprima nel suo laboratorio “Nu Lounge Bar”, in Piazza Maggiore a Bologna e attualmente a Miami. Questa la sua filosofia: “Un ottimo cocktail è frutto del giusto mix tra profumi e sapori, senza dimenticare un pizzico di buon umore per creare una drink experience senza prezzo”.

In Italia sarà possibile assaggiare il cocktail di Daniele Dalla Pola al NU Lounge Bar di Bologna.

**MELE KALIKIMAKA (Buon Natale! in Hawaiian)**

*Ingredienti*

45 ml BACARDÍ AnejoCuatro

10 ml Alamea Pimento (in alternativa, altro Liquore alle erbe)

60 ml succo d’ananas

30 ml succo di lime

30 ml sciroppo d’orzata

*Procedimento*

Shakerare con ghiaccio tritato

Servire in un tumbler alto

Decorare con buccia d’ananas, menta fresca e un'orchidea.