

Gabriele Pegoraro suggerisce tre Special Cocktail studiati per la Cina

cocktail-evid-dfe80f99

Gabriele Pegoraro, imprenditore italiano che insieme al papà Renato gestisce a Tianjin in Cina due ristoranti, suggerisce tre ricette per creare altrettanti Special Cocktail adatti ad incontrare il gusto degli abitanti del Paese asiatico. Eccole.

LITTLE FISHBONE [Cocktail 1](#)

- Bicchiere: highball
- Tecnica: shake on the rocks
- Ingredienti: 2 oz succo arancia, 1 oz succo limone, 1/2 oz zucchero liquido, 1/2 oz blue curacao liquore, 1 1/2 oz Malibu' coconut rum top soda Water (o seltz). Preparazione: versare il ghiaccio nell'highball e gli ingredienti nel boston (tranne la soda/seltz), chiudere con il bicchiere il boston e shakerare. Versare il tutto nell'highball e quindi aggiungere un po' di soda water (o seltz) nel caso fosse leggermente corto. guarnire con mezza fetta di arancia ed un rametto di menta.
- Costo: 65 rmb (7 euro circa)
- Valutazione: «Ho scelto questo cocktail, una rivisitazione del Fishbone che nella ricetta originale prevede Midori lemon e 7-up - dice Gabriele Pegoraro -, pensando alle ragazze cinesi che prediligono il sapore del Malibú dolce. Il risultato è un cocktail dal gusto e dal colore accattivante».

[cocktail 2](#) WHITE RIVER

- Bicchiere: coppetta Martini
- Tecnica: shake and strain
- Ingredienti: twist di limone, 1 tsp zucchero liquido, 1/2 oz lychee liquore, 1 1/4 oz skyy vodka
- Costo: 55 rmb (6 euro circa)

