

Contest Mixer, il secondo classificato Giorgio Pocorobba: ecco La Rosa de Zena

20230104173822giorgio-pocorobba-59c2c963

Il Contest Mixer, premio assegnato dalla nostra rivista il 30 novembre, a Sorrento, nel corso del 73° Convegno Nazionale Aibes, ha visto la vittoria del campano Massimo Passaro, seguito sul secondo gradino del podio dal ligure **Giorgio Pocorobba**, rappresentante della sezione genovese di Aibes che ha a sua volta preceduto l'emiliano Ferdinando Liguori.

Nella nostra video intervista Giorgio Pocorobba presenta La Rosa de Zena, l'originale cocktail con cui ha conquistato il secondo posto nel contest.



La ricetta de La Rosa de Zena

Tecnica:

Shake and Double Strain

Bicchiere:

Coppetta cocktail

Ingredienti:

40 ml vodka Grey Goose

20 ml succo di lime fresco

10 ml sciroppo di rosa

10 ml lovem

1 spruzzo di essenza al cardamomo

1 ramoscello di timo fresco

1 rosa edibile

Garnish:

1 rosa edibile