Colibrì: il bartender Riccardo Campagna omaggia Frida Kahlo con un cocktail

20240712120629colibri-8a6ae17e

A settant'anni dalla scomparsa avvenuta il 13 luglio 1954 il drinksetter **di** **Anthology by Mavolo** **Riccardo Campagna omaggia Frida Kahlo** con il cocktail **Colibrì**.

Ispirato a **“Autoritratto con collana di spine”**, uno dei più famosi dipinti dell'artista dove viene raffigurato un colibrì (il simbolo spesso appare nelle sue opere come rappresentazione di speranza, bellezza e forza), il drink a base di tequila - tanto amato dalla pittrice - è la rivisitazione del cocktail internazionale El Diablo, creato nel 1946 da Trader Vic con il nome originale Mexican El Diablo.

Nelle intenzioni di Riccardo Campagna, ogni sorso di Colibrì è un invito a celebrare la vita, la creatività e la passione che Frida Kahlo ha infuso nelle proprie opere e nella sua intera esistenza.

COLIBRÌ, LA RICETTA

Ingredienti:

30 ml Tequila Hussong Reposado
15 ml succo di lime
15 ml crema di Cassis
Top Le Tribute Ginger Ale

Procedimento:

Per preparare il Colibrì si utilizza la tecnica “build over ice”, che consiste nel versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere già colmo di ghiaccio. Iniziare versando il Tequila Hussong Reposado e il succo di lime in un bicchiere tumbler. Colmare con Le Tribute Ginger Ale e infine aggiungere la crema di Cassis lasciandola in sospensione.