Lunedì di Mixer - Ikigai, la ricetta della settimana di Giacomo Fiume

20241210005703ikigai-7caa6e8b

Il Lunedì di Mixer è tornato. Ogni settimana **un appuntamento fisso** con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana Giacomo Fiume presenta **Ikigai**, «*un drink che si unisce molto bene al chinotto di Vetz e al cordiale al bergamotto. Dolce e beverino grazie al liquore al fico*».

LA RICETTA

3 cl Vetz

1,5 cl Fig liquor

3 cl di Cordiale al bergamotto

LA PREPARAZIONE

Cordiale al bergamotto

4 bergomotti bio: pelarli ed estrarne 400 ml circa di succo; 200 ml di acqua; 200 ml di zucchero; 3 gr di citrico; 2 gr ascorbico. Unire i peel e tutto il resto. Frullare e filtrare.

GARNISH

Metà fico