Epifania ai tropici, il nuovo cocktail di Matteo Cassan in tour per l'Italia

20250109121405matteocassan-b8b4945c

Dall’incontro tra Guatemala e Italia arriva **Epifania ai Tropici**, il nuovo cocktail del bartender **Matteo Cassan** ispirato al periodo natalizio appena trascorso. A base di **Ron Botran** e del liquore ligure **Minchinotto,** con cacao e frutta tropicale, il drink unisce la tradizione del Paese centroamericano a una serie di prodotti di ricerca tricolori, il tutto con un’attenzione particolare alla sostenibilità.

«*L’idea di questo cocktail deriva dal viaggio che ho fatto in Guatemala, dove ho visitato la* ***distilleria di Botran*** - spiega Matteo Cassan a Mixerplanet -. *Ho voluto combinare gli usi e i costumi del Guatemala con prodotti italiani, privilegiando l****a ricerca del biologico e il rispetto della filiera produttiva.*** *Inoltre, pensato per esaltare il gusto di cacao e la frutta tropicale in abbinamento con Minchinotto, il drink permette di sprigionare un sentore unico invernale*».

Il drink è stato presentato ufficialmente durante **l’evento natalizio dell’Osteria Canal 1803 di Luca Panin a Borso del Grappa (TV)**, ed entrerà a far parte delle **drink list di alcuni locali in tutta Italia nel corso di un tour** che toccherà circa venti date. I nomi dei locali partecipanti verranno annunciati prossimamente.

EPIFANIA AI TROPICI

Ingrendienti

1 oz Ron Botran 15 anni

3/4 oz Minchinotto

1 oz Tea di cacao

1/2 oz Sciroppo di cocco

1/4 oz Aceto di ananas e banana

Guarnizione: Peel d’arancia

Tecnica: shake and double strain

Preparazione

Raffreddare la coppa. Inserire tutti gli ingredienti nello shaker. Aggiungere ghiaccio e shekerare energicamente. Levare il ghiaccio dal bicchiere. Filtrare con un colino nel bicchiere e guarnire con un peel di arancia, a forma di renna.