VIDEOTUTORIAL: Virginia Ducceschi cocktail con mezcal e caffè etiope

cover-37c3de49

Inutile negarlo: la cultura del caffè in Italia deve ancora consolidarsi. Ma dopo anni di consumo superficiale e distratto, qualcosa si sta muovendo. E c'è chi è pronto a scommettere che prima o poi ci trasformeremo tutti in esperti di caffè. Un nome su tutti: **Francesco Sanapo**, pluripremiato campione SCAE che insieme a **Daniele Palladini** ha aperto da poco a **Firenze** il secondo negozio "*Ditta Artigianale Oltrarno*" (caffetteria, ristorante e gin bar).



"Il caffè, tra l'altro, è un'ottima base per i cocktail perché consente di sperimentare accostamenti con distillati acidi e aromatici", ricorda **Virginia Ducceschi**, barlady dello storico *Rex di Firenze*, che insieme allo staff di Ditta Artigianale ha studiato un cocktail a base di mezcal e caffè etiope che ha preparato in esclusiva per i lettori di Mixer, il **Cinque Continenti**.

Gli ingredienti:
4,5 cl Mezcal
2 cl Dom Benedectine
Caffè etiope
Bitter all'arancia
Zucchero moscovado
Bacche di cardamomo
Scorze di arancia

GUARDA IL PRECEDENTE VIDEOTUTORIAL: IL THYME TO TIME DI VIRGINIA DUCCESCHI