

Green Dragon

Esistono diverse ricette del Green Dragon, ma questa ha solo due ingredienti, uno dei quali è un elisir di lunga vita, e non sono molti i cocktail che possono vantarsene! La Chartreuse® verde è stata prodotta dai monaci della Grande Chartreuse in Francia fin dal 1764 ed è l'adattamento di una ricetta di un elisir molto più antico: solo due monaci alla volta conoscono tutte le 130 piante presenti nel liquore. Mistero e intrigo in un bicchiere!

ingredienti

- ▶ 4 parti (60 ml) di vodka
- ▶ 2 parti (30 ml) di Chartreuse® verde

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio

utensili

- ▶ Coppetta con stelo
- ▶ Shaker
- ▶ Strainer

Costo 
Grado di difficoltà 

preparare

In anticipo: raffreddate la coppetta.

mescolare

Shakerate gli ingredienti con il ghiaccio. Filtrate nella coppetta.

Piaciuto? Provate
▶ **Lemon Twist Martini**, pag. 34

Tricolore

Si può dire che la maggior parte delle persone ama la cucina italiana. Perciò se servite una cena italiana e la concludete con questo short drink a strati con i colori della bandiera italiana, i vostri famigliari/amici penseranno che siete troppo "giusti"! L'assenzio (la striscia verde) sa di anice, ma se questo sapore non vi piace non fatevi scoraggiare: viene subito smorzato dalla freschezza del limone e dalla dolcezza della granatina...

preparare In anticipo: raffreddate il bicchierino.

mescolare Versate la granatina nel bicchierino. Versateci la crema al limone molto lentamente, facendola cadere sul dorso del bicchiere. Versate l'assenzio allo stesso modo.

Piaciuto? Provate
▶ **Fireball Shot**, pag. 90

ingredienti

- ▶ 1 parte (15 ml) di granatina
- ▶ 1 parte (15 ml) di crema al limone
- ▶ 1 parte (15 ml) di assenzio

utensili

- ▶ Bicchierino
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

Americano

Negli anni '40 dell'Ottocento Gaspare Campari, precoce quattordicenne, iniziò a lavorare come lavapiatti in un bar di Torino e nell'arco di un anno faceva già l'apprendista del barman incaricato dei drink. Nel 1860 aprì il suo caffè a Milano, dove creò la miscela segreta di erbe aromatiche, spezie e scorze che porta il suo nome. Mescolò il Campari® con il vermouth dolce in un cocktail che chiamò Milano-Torino, perché rispecchiasse le origini degli ingredienti, ma durante il Proibizionismo fu ribattezzato Americano in onore di alcuni turisti americani che lo apprezzarono *moltissimo*.

ingredienti

- ▶ 2 parti (30 ml) di Campari®
- ▶ 2 parti (30 ml) di vermouth dolce
- ▶ 2 parti (30 ml) di selz

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Fette d'arancia

utensili

- ▶ Tumbler alto
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Riempite il tumbler di ghiaccio. Versateci il Campari® e il vermouth dolce, date una mescolata e aggiungete il selz.

decorare Decorate con fette d'arancia.

Piaciuto? Provate

▶ **Eden**, pag. 41

Negroni

Il generale Pascal Olivier Conte di Negroni nacque in un castello, cosa che non è da tutti. Ebbe una lunga e gloriosa carriera nell'esercito francese, durante la quale si meritò grandi onori. E neanche questo è da tutti. E poi adorava questo cocktail. Oh, questo possiamo farlo anche noi...

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Versate gli ingredienti sul ghiaccio nel tumbler e mescolate.

decorare Decorate con una spirale di scorza d'arancia.

Campari Lady

Non fatevi trarre in inganno dal nome: questo cocktail non è per niente pudibondo, anzi, ha personalità da vendere! D'altra parte, signore, potete berne un sorso, tirar fuori il vostro fazzolettino di pizzo, lasciarlo cadere accanto ai vostri piedini, sbattere le ciglia a un cavaliere che passa di lì... dai, non si sa mai!

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Shakerate gli ingredienti con il ghiaccio. Filtrate sul ghiaccio nel tumbler.

decorare Decorate con una spirale di scorza di pompelmo rosa.

ingredienti

- ▶ 2 parti (30 ml) di gin
- ▶ 2 parti (30 ml) di Campari®
- ▶ 2 parti (30 ml) di vermouth dolce

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Spirale di scorza d'arancia

utensili

- ▶ Tumbler basso
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

ingredienti

- ▶ 3 parti (45 ml) di Campari®
- ▶ 2 parti (30 ml) di gin
- ▶ 8 parti (120 ml) di succo d'uva rossa fresco
- ▶ 2 parti (30 ml) di acqua tonica

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Spirale di scorza di pompelmo rosa

utensili

- ▶ Tumbler alto
- ▶ Shaker
- ▶ Strainer

Costo 
Grado di difficoltà  

Gin Rickey

Il colonnello Joseph Karr Rickey, morto nel 1903, ebbe molti successi durante la sua vita. Fece parte dell'esercito confederato ed era uno dei quattro colonnelli di cui tutti conoscevano il nome. Fu lobbyista e agente di borsa, appassionato di corse di cavalli ed esperto giocatore di poker. Fu anche un filantropo e, infatti, veniva descritto come *un'anima bella*. Eppure il suo necrologio sul *New York Times* si apriva con un riferimento al Rickey, il cocktail creato allo Shoemaker's di Washington, D.C. che porta il suo nome. Quando si dice "darsi delle priorità"!

ingredienti

- ▶ 3 parti (45 ml) di gin
- ▶ 1 parte (15 ml) di succo di lime fresco
- ▶ Selz, per rabboccare

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Spicchi di lime

utensili

- ▶ Tumbler alto
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Riempite il tumbler di ghiaccio. Aggiungete il gin e il succo di lime e mescolate. Riempite con il selz.

decorare Decorate con gli spicchi di lime.

Whiskey Rickey

Usate un blended whiskey per questo cocktail, e siate generosi con il succo di lime: insieme funzionano a meraviglia. Sappiate anche che questo è uno di quei cocktail che possono farvi sentire un po' confusi dopo un paio di bicchieri. Vi sentirete davvero sciocchi nel sentirvi dire: "Qualcuno vuole un altro Risky Whickey?"

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Riempite il tumbler di ghiaccio. Aggiungete il whiskey e il succo di lime e mescolate. Riempite con il selz.

decorare Decorate con gli spicchi di lime.

City Rickey

Come ci si potrebbe aspettare da un cocktail nel cui nome c'è la parola "city", si tratta di un Rickey molto chic. Dice che avete valori tradizionali ma che non siete inchiodati al passato. Avete solide radici ma non temete di correre rischi. Siete individualisti ma rispettate gli altri. Ci state credendo? Gente, poche storie, è buonissimo!

preparare In anticipo: raffreddate il tumbler.

mescolare Riempite il tumbler di ghiaccio. Aggiungete il gin, il liquore all'arancia, il succo di lime e quello di cranberries e mescolate. Riempite con il selz.

decorare Decorate con le fette d'arancia.

ingredienti

- ▶ 3 parti (45 ml) di blended whiskey
- ▶ 2 parti (30 ml) di succo di lime fresco
- ▶ Selz, per rabboccare

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Spicchi di lime

utensili

- ▶ Tumbler basso
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

ingredienti

- ▶ 3 parti (45 ml) di gin
- ▶ 2 parti (30 ml) di liquore all'arancia
- ▶ 1 parte (15 ml) di succo di lime fresco
- ▶ 4 parti (60 ml) di succo di cranberries
- ▶ 4 parti (60 ml) di selz

vi serviranno anche

- ▶ Cubetti di ghiaccio
- ▶ Fette d'arancia

utensili

- ▶ Tumbler alto
- ▶ Cucchiaino miscelatore

Costo 
Grado di difficoltà 

Piaciuto? Provate
▶ **Gimlet**, pag. 49