

CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Luca Coslovich

il cocktail

ben vestito

BIBLIOTHECA CULINARIA



Moscow cooler

Variazione sovietica del più famoso rum cooler.

La vodka dona al cocktail un gusto secco, più dissetante di quello del rum per un effetto fruttato.

Ingredienti

4 cl vodka
¼ di lime
1 fettina di aranca
2 cucchiaini di zucchero di canna
ginger ale per completare

Procedimento

Mettere lo zucchero e gli agrumi nel bicchiere e pestare per amalgamare i sapori. Introdurre dei cubetti di ghiaccio, unire la vodka e il ginger ale e miscelare. Bilanciare la guarnizione sul bordo del bicchiere e servire con una cannuccia.

Bicchiere consigliato

tumbler

Decorazione

'scale' di mela verde, lampone, rametti di menta fresca



Lavare la mela, tagliarla a metà e posizionarla con il lato tagliato in giù per creare una base stabile.

Con un coltello affilato praticare due piccoli tagli creandone una sezione a forma di "V".
Proseguire praticando altre 5 o 6 incisioni a forma di "V" parallele e distanziate 0,5 cm l'una dall'altra.

Premere delicatamente sui pezzi tagliati in modo di farli scalare l'uno sull'altro.
Con uno stecchino di legno infilzare la base della mela così tagliata e completare con un lampone.



Pravda apple

Ancora la mela verde, ma questa volta in versione piccante.

La vodka al miele e peperoncino alza la temperatura e stimola l'appetito.

Ingredienti

3/10 liquore alla mela verde
3/10 vodka al miele
e peperoncino
1/10 cordiale di lemongrass
e zenzero
3/10 succo di mela

Procedimento

Bagnare il bordo del bicchiere con del succo di limone poi passarlo nella cannella. Unire tutti gli altri ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Agitare, filtrare nel bicchiere e guarnire con il 'fiore' di pesca infilzato su uno stecchino di legno.

Bicchiere consigliato

coppetta da cocktail

Decorazione

'fiore' di pesca, crosta di limone e cannella



Lavare la pesca, tagliarla a metà nel senso orizzontale e rimuovere il nocciolo.

Iniziando verso l'esterno, con un coltello affilato fare dei tagli semi circolare, liberando delle fettine di frutto e allargandole per dare la forma dei petali aperti.

Ruotando la pesca, continuare a fare lo stesso tipo di tagli avvicinandosi sempre di più al centro del frutto. Spruzzare con succo di limone per evitare che la pesca si ossidi.



XXL

Leggerissimo e decisamente da spiaggia.

Ingredienti

2/10 orzata
3/10 liquore alla menta
5/10 succo di pompelmo

Procedimento

Riempire il bicchiere con ghiaccio tritato. Versare nell'ordine: il liquore alla menta, il succo di pompelmo e l'orzata. Guarnire con lunghe strisce di scorza di limone attorciliate intorno ad una cannuccia e foglie di menta.

Bicchiere consigliato
highball

Decorazione
scorze di limone,
foglie di menta



kashmar

In russo significa 'incubo,' ma il mio *kashmar* è sicuramente innocuo.

Si tratta della versione alcolica del *Green* ed è un long drink dissetante e non troppo dolce, ideale in estate.

Ingredienti

4/10 vodka
2/10 sciroppo di kiwi
2/10 Cointreau
2/10 succo di pompelmo

Procedimento

Unire tutti gli ingredienti nello shaker con cubetti di ghiaccio. Agitare e filtrare nel bicchiere con ghiaccio. Posizionare una 'rosa' di fragola sul bordo del bicchiere, aggiungere un rametto di menta fresca e servire subito.

Bicchiere consigliato
highball

Decorazione
'rosa' di fragola,
rametti di menta fresca



il cocktail

ben vestito

Ispiratore di scrittori e feticcio di uomini di mondo da Hemingway a James Bond, il cocktail è una cosa seria mascherata da *divertissement*. I liquidi che lo compongono sono misteriosi. Fermentati, distillati, concentrati - subiscono processi di cui non siamo testimoni. La guarnizione, facilmente riconoscibile, è rassicurante. Come il cartellino che invitò Alice nel paese delle meraviglie a consumare il contenuto della bottiglietta misteriosa, l'oliva, la ciliegina, la scorza di limone stuzzicano. Con voce suadente invitano: "Bevimi". Né un ripensamento, né un tocco cosmetico, la decorazione ricopre un ruolo di tutto rispetto. Come nota l'autore, "È la prima operazione di marketing abbinata al cocktail". Come tale ha le sue regole: un aspetto armonico ed equilibrato, dimensioni appropriate, costo e tempo di esecuzione in proporzione al contenuto del bicchiere. Luca Coslovich svela le sue regole per creare 28 cocktail intriganti, che provano definitivamente che l'arte sta nel sottrarre il superfluo e l'eleganza resta nei dettagli.

Luca Coslovich, membro dell'International Bartender's Association, del Barman Association of Russia, e del Classic Cocktail Club, è uno dei barman più famosi ed interessanti del panorama italiano. È titolare del Pravda Cafè di Sanremo, aperto dopo esperienze a Mosca, Praga e Montecarlo. Attivissimo ricercatore, tesse una fitta rete di relazioni internazionali attraverso il suo blog/portale www.cybartender.it. Nato nel 1997 come blog personale, è diventato in breve tempo uno dei "luoghi" di riferimento più importanti per il settore.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-26-5



9 788895 056265