

[VANITYFOOD / VINI] 01.12.2016

7 cocktail intramontabili

di Maurizio Bertera

f 26



g+ 1



1/10

1. BROOKLYN

*Un mito reinterpretato al Dry è il **Brooklyn** (1908), uno dei cocktail creati per celebrare i quartieri di New York, non a caso simili al Manhattan. "La ricetta originale prevede **rye whisky, dry vermouth, amaro Picon e maraschino** – spiega Guglielmo – ma io ho pensato a una fetta di arancia caramellata, lasciata macerare nel rye whisky, Americano bianco Cocchi (un vino fortificato a base di arancia e genziana), maraschino e Amaro Lucano Anniversario".*

[VANITYFOOD / VINI] 01.12.2016

7 cocktail intramontabili

di Maurizio Bertera



26



1



2/10

2. CORPSE REVIVER

*La ricetta del **Corpse Reviver** (1930) venne pubblicata nel mitico Savoy Cocktail Book scritto da Harry Craddock: fu uno tra i cocktail più apprezzati nei salotti dell'American Bar dell'albergo, soprattutto dalle signore. Nella versione #2 di Miriello, si utilizzano - in parti uguali - London Dry gin, Americano bianco Cocchi, Cointreau, succo di limone. Il tutto profumato di Assenzio. Curiosità: era un drink consigliato da bere per risollevarsi dai postumi dell'hangover...*