

Cocktails inediti

a cura degli allievi dell'Ipssar "G. Casini" di
La Spezia

E-book Ipssar G.Casini (curato dal prof. Manzo Luigi)

Luigi Manzo, insegnante e fondatore del sito Manuali.net. Ha pubblicato diversi libri di informatica (tra cui *Windows Vista: I segreti del Registro di Sistema*, 2008), di internet marketing (*Guadagnare con Internet*, 2003) ed altri ancora. Questo e-book fu preparato insieme ad alcuni studenti dell'Ipssar "Giuseppe Casini" in occasione di una gara nazionale: la Francoli Cup (Marzo 1998). Dello stesso autore è disponibile anche "*I pre-dinner – Il libro dei cocktails IBA*", dedicato esclusivamente ai cocktails aperitivi mondiali (<http://www.ilmiolibro.it/libro.asp?id=21766>).

© 2008 Luigi Manzo



Questo e-book è rilasciato con la licenza **Creative Commons** "Attribution-Non-Commercial-NoDerivs 2.5", consultabile all'indirizzo creativecommons.org. Pertanto questo e-book è libero, e può essere riprodotto distribuito, con ogni mezzo fisico, meccanico o elettronico, a condizione riproduzione

del testo avvenga integralmente e senza modifiche, commerciali e con attribuzione della paternità dell'opera. Per informazioni luigi.manzo@email.it

Premessa

Creare un cocktail non è semplice: bisognerebbe avere approfondite conoscenze sugli abbinamenti dei vari ingredienti, nonché gusto e estro molto ben sviluppati. Nel 1998 la Francoli (casa produttrice di grappe e liquori), organizzò un concorso riservato agli Istituti Alberghieri Francoli Cup, <http://francolicup.org/>). In questa occasione sono nati i cocktails contenuti in questo e-book. Tutte le creazioni dovevano contenere almeno un ingrediente Francoli. Fu una bella sfida che vide la partecipazione di 16 aspiranti barman e barmaid, selezionati tra le classi Seconde. Solo tre arrivarono in finale, che si svolse a Ghemme (Novara) il 12 Marzo 1998. La partecipazione a questo evento diede un impulso per cercare di raggiungere una propria professionalità: oggi, 10 anni dopo, molti di questi partecipanti sono diventati barman e barmaid.

Buona lettura!

Luigi Manzo

Le ricette

Le ricette sono espresse in decimi e sono sia After-dinner (la sigla è A.D.), sia Pre-dinner (P.D.), sia Long Drink (L.D.).

PINK RIDER (A.D.) Ingredienti: 1/10 Sciroppo di granatina Francoli 5/10 Liquore al mandarino 4/10 Prosecco Francoli Procedimento: Versare nello shaker la granatina ed il liquore al mandarino, shakerare e versare in una flûte. Colmare con Prosecco e servire freddo. Si decora con zucchero e menta ed uno spicchio di limone e ciliegina.	GOLDEN TOUCH (P.D.) Ingredienti: 3/10 Vermouth bianco 2/10 Liquore al limone Francoli 5/10 Spumante brut Procedimento: Mettere nel mixing glass il liquore al limone ed il vermouth, miscelare e versare nel flûte. Colmare con spumante brut. Decorare con una fettina di limone e prezzemolo.
LION (P.D.) Ingredienti: 5/10 Vodka Francoli 3/10 Aperol 2/10 Limoncello Francoli Procedimento: Versare nello shaker il limoncello, l'aperol e la vodka. Shakerare e servire nella coppetta a cocktail. Decorare con ciliegina e ramoscello di menta.	SHARON (P.D.) Ingredienti: 5/10 Lemonsoda 4/10 Vodka liscia Francoli 1/10 Blu Curaçao Procedimento: Versare vodka e lemonsoda nel tumbler con ghiaccio, amalgamare e completare con uno spruzzo di blu curaçao. Decorare con una fetta di limone e una ciliegina.
ROSSO DI SERA (A.D.) Ingredienti: 4/10 Vodka Francoli 3/10 Martini Dry 2/10 Sciroppo di granatina 1/10 Cointreau Procedimento: Versare nello shaker il cointreau, lo sciroppo di granatina, il martini dry e la vodka. Shakerare e versare nella coppetta a cocktail. Decorare con una fettina d'ananas, ciliegina, kiwi e foglie d'ananas	NEMESI (P.D.) Ingredienti: 6/10 Vodka original Francoli 3/10 Magic Fruit 1/10 Apricot Brandy Procedimento: Versare vodka, magic fruit ed apricot brandy nello shaker. Shakerare e servire nella coppetta a cocktail.

<p>KAYLA (L.D)</p> <p>Ingredienti: 4/10 Gin 3/10 Sciroppo d'orzata 3/10 Sciroppo di menta</p> <p>Procedimento: Versare nel tumbler alto il gin, lo sciroppo d'orzata e quello di menta. Completare con acqua tonica e decorare con due cannuce.</p>	<p>BLACK (A.D) FILE</p> <p>Ingredienti: 7/10 Vodka original Francoli 3/10 Opal nera</p> <p>Procedimento: Versare nello shaker la vodka e l'Opal nera. Shakerare e servire nella coppetta a cocktail. Decorare con ciliegina rossa sul bordo.</p>
<p>SIMONA (A.D.)</p> <p>Ingredienti: 6/10 Rhum 3/10 Liquore al cedro 1/10 Blu Curaçao</p> <p>Procedimento: Versare nello shaker il rhum, il liquore al cedro ed il blu curaçao. Shakerare e servire nella coppetta a cocktail. Decorare con una fetta di limone.</p>	<p>AFRODITE (P.D)</p> <p>Ingredienti: 5/10 Vodka Francoli 3/10 Cointreau 2/10 Succo d'arancia Gocce di granatina Francoli</p> <p>Procedimento: Versare nel boston il succo d'arancia, il cointreau e la vodka. Aggiungere le gocce di granatina, shakerare e servire nella coppetta a cocktail. Decorare con una ciliegina ed una foglia d'ananas.</p>
<p>LOVE'S JUICE (P.D)</p> <p>Ingredienti: 4/10 Rhum 3/10 Magic Fruit 2/10 Succo d'arancia 1/10 Sciroppo di granatina Francoli</p> <p>Procedimento: Versare nello shaker lo sciroppo di granatina, il succo d'arancia, il magic fruit ed il rhum. Shakerare e servire nella coppetta da cocktail.</p>	<p>FOLIE D'AUTOMME (L.D)</p> <p>Ingredienti: 3/10 Sciroppo di papaya Francoli 3/10 Sciroppo di kiwi Francoli 4/10 Rhum</p> <p>Procedimento: Versare nel boston il rhum, lo sciroppo al kiwi e lo sciroppo di papaya. Shakerare e versare nel tumbler alto. Completare con succo di pompelmo ed agitare ancora con lo stirr. Decorare con banana e kiwi a cubetti e due cannuce.</p>
<p>SOL LEVANTE (A.D)</p> <p>Ingredienti: 6/10 Gin Francoli 3/10 Sciroppo di cedro 1/10 Aperol Francoli</p> <p>Procedimento: Versare il gin, lo sciroppo di cedro e l'aperol nello shaker. Shakerare e servire nella</p>	<p>KAVANA (L.D)</p> <p>Ingredienti: 2/10 Rhum Reddish Francoli 3/10 Magic Fruit Francoli 5/10 Succo d'arancia</p> <p>Procedimento: Versare nel boston il rhum, il Magic Fruit ed il succo d'arancia. Shakerare e</p>

coppetta a cocktail.	versare nel tumbler alto con ghiaccio. Decorare con spiedino di frutta (ananas, fragola, pera, mirtillo) e due cannuce.
<p>S & V (L.D)</p> <p>Ingredienti: 2/10 Vodka original Francoli 1/10 Sciroppo di papaya Francoli 7/10 Acqua Tonica</p> <p>Procedimento: Versare nello shaker la vodka e lo sciroppo alla papaya, shakerare e servire nel tumbler alto con ghiaccio tritato. Completare con acqua tonica e decorare con ciliegie tagliate a cubetti.</p>	<p>ANGEL (A.D)</p> <p>Ingredienti: 1/10 Doppio Cedro Francoli 3/10 Triple Sec 6/10 Tequila Safada Francoli</p> <p>Procedimento: Versare nello shaker il doppio cedro, il triple sec e la tequila. Shakerare e versare nella coppetta a cocktail. Decorare con una ciliegina rossa con gambo.</p>