

Cocktail Retrò

Preparazione del cocktail Retrò

1. Preparare il caffè nella modalità 'Americano' oppure un doppio espresso allungato con acqua bollente
2. Pulire e centrifugare separatamente i carciofi e lo zenzero
3. Raffreddare il bicchiere e lo shaker, versare gli ingredienti e shakerare energicamente affinché si formi la schiuma compatta
4. Servire accompagnato da un cioccolatino al cuore di zenzero e caffè

Consigli & curiosità sul cocktail Retrò

E' un cocktail dalle proprietà digestive.

E' stato presentato al *VI° Coffee Competition* di Anzio (Rm) nel quale il tema del concorso era la preparazione di un cocktail a base di caffè.

E' stato premiato quale *miglior cocktail* sul piano della ricetta innovativa.

Ideato nella prospettiva di celebrare le dimensioni *Presente/Passato/Futuro*, dove il nome e la presentazione richiamano chiaramente il passato mentre le componenti e il loro abbinamento rappresentano una modalità innovativa di concepire il cocktail a base di caffè

Cocktail ideato da Franco Tacconelli. Preparato da Ilaria Saulle