

5 cocktail d'autore dedicati ad Halloween

scritto da Redazione | 31/10/2019



È la notte del mistero, quella del *“dolcetto o scherzetto”* ma anche delle feste in tutto il mondo. Abbiamo chiesto a 5 importanti bartender italiani di regalarci una ricetta esclusiva per drink *“da brividi”*



Halloween è un'antica ricorrenza di origine celtica che cade la notte del 31 ottobre. Se all'estero da tempo è stata trasformata in un'occasione di festeggiamento, in Italia solo da pochi anni rappresenta un evento per divertirsi.

5 cocktail per la festa di Halloween

In tutte le città, i locali organizzano serate a tema ma, per chi rimane in casa con gli amici, ecco **5 cocktail ideati da importanti bartender** italiani che hanno la **zucca** tra gli ingredienti.

“Cheeky smile” di Gregory Camillò

Il **Cheeky smile** è un cocktail ideato da **Gregory Camillò**, barman del **The Jerry Thomas Speakeasy** di Roma, primo 'secret bar' italiano inserito, quest'anno, al cinquantesimo posto della lista del **The World Best 50 bars**.

L'ispirazione è venuta dalla tradizionale zucca lavorata e intagliata, simbolo di Halloween, che viene sempre raffigurata con un sorriso, simbolo sempre presente nell'estetica horror. Inoltre, la **caramellizzazione della zucca** e il **pairing con il frutto delle passioni**, si ispira al tradizionale “Trick or treat”, usanza che prevede che i bambini mascherati bussino porta a porta per ricevere e collezionare dolci.

Ingredienti

- 40 ml Vermouth del Professore Chinato
- 20 ml Caramelised Pumpkin Cordial
- Top up Passiflora soda water

Bicchiere: Collins

Garnish: peel di limone

Preparazione

Con la tecnica build, versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere Collins colmo di ghiaccio e mescolare delicatamente.

La zucca viene caramellata agendo sugli zuccheri e a una temperatura di circa 170 gradi. Ne viene estratto il succo che viene lavorato con acidificanti naturali, per ricrearne un cordiale. Il succo del passion fruit verrà poi diluito e carbonato per ricreare una soda dai leggeri sentori fruttati, caratteristici del prodotto, che vanno a formare un ottimo pairing con la zucca.

“Shaman” di Alessandro Antonelli

Il cocktail **“Shaman” di Alessandro Antonelli**, barmanager dello **Sky Stars Bar** di Roma, è realizzato utilizzando il legno di sandalo, anch'esso legato alla tradizione di Halloween. Gli stregoni e gli sciamani indiani, infatti, lo adoperano per purificare luoghi e persone nei propri riti magici, guarigioni e purificazioni.

Ingredienti

- 20 cl whisky Laphroaig 10yo
- 20 cl Maker's Mark bourbon
- 10 cl Amaro Formidabile
- 10 cl Femmes liquore al mandarino di Giardini d'Amore
- drops di bitter Old Fashion Aromatic
- fumo di legno di sandalo

Bicchiere: Old Fashioned

Garnish: lime e rabarbaro disidratati

Preparazione

1. Con la tecnica del *sous-vide*, versare tutti gli ingredienti in una busta sottovuoto, affumicare con legno di sandalo, sigillare e cuocere a temperatura controllata utilizzando il roner a 40 gradi per 30 minuti
2. Al momento del servizio, aprire la busta, raffreddare il drink nel mixing glass e versarlo nel bicchiere Old Fashioned riempito precedentemente di ghiaccio
3. Guarnire con lime e rabarbaro disidratati.

“Lighty Jack” di Vincenzo Tropea

Vincenzo Tropea, bar manager del [Ristorante Pierluigi](#) di Roma, propone per Halloween il “Lighty Jack, una variazione del classico “Gimlet Cocktail”. Tra gli ingredienti, il VII Hills Italian Dry Gin e le sue botaniche romane, un cordiale di zucca e finocchietto homemade e il Maraschino Pallini.

Un drink raffinato e spregiudicato che omaggia la tradizione universale della zucca nella notte di Ognissanti, strizzando l’occhio alla terrificante leggenda di **Jack-O-Lantern**, che racconta di un uomo che, per aver beffato il diavolo, è costretto a vagare con la sua anima in una lanterna. Allo stesso modo, il sapiente gioco di mistura sostiene l’anima decisa di questo cocktail, esaltando la luce delle materie prime, fornendo al cliente un’esperienza visiva e sensoriale ideale per una notte da brivido.

Ingredienti

- 60 ml VII Hills Italian Dry Gin
- 30 ml cordiale di zucca (*) e finocchietto homemade
- 3 drops Maraschino Pallini

(*) Per questo cordiale si usa una zucca, precedentemente frullata, da mettere in un pentolino con un rametto di finocchietto selvatico, zucchero, il succo di 4 lime e 2 limoni e relative scorze, acqua e acido citrico.

Bicchiere: Nick and Nora

Garnish: corallo di patata viola

Preparazione

1. Con la tecnica dello Shake and Strain, versare all’interno di un [cobbler shaker](#) (o shaker a tre pezzi) i tre ingredienti, del ghiaccio a cubi e shakerare vigorosamente
2. Versare in una coppa precedentemente raffreddata, filtrando il tutto con un colino per evitare eventuali residui di ghiaccio e zucca
3. Guarnire con un corallo cotto a forno di patata viola.

“La mala suerte” di Simone Lancia e Christian Felice

Simone Lancia e **Christian Felice**, barmen del **Ristorante Madre** di Roma, si sono ispirati alla giornata di Halloween per “**La mala suerte**” un drink delicato, da servire in coppa. La presenza del mezcal Los Siete Misterios conferisce una nota affumicata e accattivante che viene contrastata dalla dolcezza della zucca.

Ingredienti

- 45 ml tequila Villa Lobos

- 10 ml mezcal Los Siete Misterios
- 40 ml estratto di zucca
- 20 ml Rosolio di cannella Pallini
- 30 ml succo di lime

Bicchiere: coppa

Garnish: fiocco nero

Preparazione

1. Mettere a raffreddare la coppetta di servizio
2. Intanto, in uno shaker, versare tutti gli ingredienti ed effettuare una **hard shake**, una shakerata energica che emulsioni leggermente l'estratto di zucca e lo renda più setoso
3. Una volta raggiunta la temperatura perfetta, filtrare con un colino direttamente nella coppetta raffreddata
4. Usare, come guarnizione, un semplice fiocco di colore nero, in contrasto con l'arancio acceso del drink.

“El dia de los muertos”

“El dia de los muertos” (Il giorno dei morti): non poteva avere altro nome questo drink ispirato ad Halloween e nato dalla creatività della *crew* del bar romano [La Punta Expendio de Agave](#).

Il “Dia de los Muertos” è una celebrazione che arriva dalle popolazioni pre-ispaniche caratterizzata dall'incontro tra i vivi e i morti, una festa più familiare che pubblica per ricordare e onorare i propri cari defunti.

In Messico si svolgono delle preparazioni cariche di significato, come l'allestimento dell'altare dei morti, su cui la famiglia del defunto ripone una foto e altri suoi oggetti personali, come i vestiti e i cibi preferiti. Non possono mancare candele, cioccolato, sale, acqua, i fiori di cempasúchil, diverse resine aromatiche (incenso, copale e mirra), il pan de muertos (un pane dolce con semi di anice), le calaveritas (teschietti di cioccolato, zucchero o amaranto), tutti elementi che simboleggiano i piaceri della vita e soprattutto guideranno l'anima del defunto verso il mondo terreno.

Un deciso stacco con i paesi anglosassoni dove la morte è un tabù e generalmente è associata a tristezza, pianto o paura. Per i messicani, invece, sono giorni in cui le frontiere dei due mondi svaniscono temporaneamente ed è possibile rivivere il legame e gli affetti familiari prendendosi gioco addirittura della morte: *La Catrina* o la *Calavera Garbancera*, rappresentata da uno scheletro con sombrero, e carica di colori sgargianti.

Ingredienti

- 50 ml mezcal Los Siete Misterios Espadin
- 25 ml caffè espresso
- 25 ml succo di lime
- 30 ml succo di arancia
- Chiara d'uovo
- 2 gocce di soluzione salina

- 1 frutto della passione

Bicchiere: doppia coppa

Garnish: polvere di Hoja Santa

Preparazione

1. Con la tecnica dello *Shake and double strain*, versare tutti gli ingredienti in uno shaker colmo di ghiaccio. Shakerare vigorosamente
2. Filtrare in un bicchiere, separandolo dal ghiaccio con l'apposito strainer e un colino, e servire in doppia coppa raffreddata.