



RON DESIDERIO

RICETTARIO

1. PANA-MANHATTAN

Un Twist on Classic di uno dei più famosi ed eleganti Cocktail del 900: il Manhattan.

Quando a metà del 1800, il vermouth italiano sbarca a New York e incontra finalmente il whisky nasce il Manhattan. In questa rivisitazione, il vermouth incontra il Ron Desiderio e se ne innamora. Al posto della classica ciliegia, una gelatina di ciliegie e liquore al maraschino, come un morbido bacio prepara il palato alle calde note di questo drink.



Ricetta:

- 7,5 cl Desiderio Ron
- 3 cl Vermouth Chinato
- 2 dash Angostura Bitter
- 1 dash Angoastura Oranage Bitter

Garnish: Gelatina alla ciliegia e maraschino

Tecnica: Stir and Strain

Preparazione: mescolare gli ingredienti all'interno del mixing glass, precedentemente raffreddato, riempiendo di ghiaccio il bicchiere per 2/3.

Servire in una coppetta da cocktail filtrando con lo strainer, guarnire con la gelatina di ciliegia e maraschino al posto della classica ciliegina al maraschino.

RON DESIDERIO

RICETTARIO

2. RON & TONIC

Nel 1820, i due ricercatori francesi Pierre J. Pelletier e Joseph Caventou riuscirono a estrarre e isolare il principio attivo della china, corteccia di un albero del Sud America, come rimedio contro la malaria. Successivamente, nel 1850, grazie alla scoperta di Jean-Jacob Scheweppe e l'intuizione commerciale di due soci, nacque la prima "acqua tonica" della storia. Associandola con il gin, e pubblicizzandola come salutare, non ci mise molto a diffondersi tra tutti gli inglesi sparsi nelle colonie tropicali. Il nostro è un elogio a uno dei drink più importanti della storia che ha curato i mali del corpo, miscelandolo con il nostro Ron Desiderio sarà la cura perfetta per i mali di spirito e del cuore.



Ricetta:

- 5 cl Desiderio Ron
- 12 cl Tonic Water
- 1 Dash Angostura Bitter

Garnish: Zest di arancia con chiodi di garofano e lime

Tecnica: Build

Preparazione: Versare prima il Ron con l'Angostura e poi la tonica in un bicchiere tumbler alto colmo di ghiaccio, precedentemente raffreddato.

Servire con garnish e cucchiaino lungo.



RON DESIDERIO

RICETTARIO

3. BLACK'N'STORMY

Rivisitazione del famoso cocktail Dark 'n'Stormy, con Ron Desiderio, uno spruzzo di lime e il tocco del pepe nero. Questa nota speziata di pepe nero, accompagnata del gusto deciso del Ron Desiderio, lo rende un drink stimolante e con una marcia in più.



Ricetta:

- 6 cl Desiderio Ron
- 12 cl Ginger Beer
- 0,5 cl succo di lime fresco
- 2 grani di Pepe Nero

Garnish: Twist di lime

Tecnica: Build

Preparazione: Pestare sul fondo di un tumbler alto 2 grani di pepe nero e colmare di ghiaccio, versare prima la ginger beer con il succo di lime, infine versare il Desiderio Ron on top. Spruzzare con gli oli essenziali del lime e servire con cannuccia, sempre Bio.



RON DESIDERIO

RICETTARIO

4. BANANITO DAIQUIRI

Ci sono diversi modi di concepire il Banana Daiquiri: per alcuni è un frullato stile frozen dal gusto fruttato, per altri è un classico Daiquiri shakerato, accentuato da un pizzico di banana. Abbiamo cercato di soddisfare entrambe i gusti creando una spuma di banana fresca e liquore alla banana, su una base di un classico daiquiri, dalle note caraibiche grazie allo sciroppo di panela. Su una cosa siamo certi: per noi il Ron è Desiderio! Vi presentiamo il nostro “Bananito Daiquiri”.



Ricetta:

- 6 cl Desiderio Ron
- 3 cl succo di lime fresco
- 1,5 cl sciroppo di panela*
- Spuma di crème de banane liqueur**

Garnish: Chips di platano salata e lime grattugiato

Tecnica: Shake double strain

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un Cobbler Shaker colmo di ghiaccio, shakerare energicamente per qualche secondo, filtrare servendosi di un colino in una coppa precedentemente raffreddata. Sifonare la crema di banana sul drink e servire con una grattugiata di scorza di Lime.

RON DESIDERIO

RICETTARIO

5. VIEJO ESTILO

Il Viejo Estilo è ispirato ad uno dei più antichi e famosi cocktail della storia: l'Old Fashioned, nato inizialmente dall'esigenza di stemperare il gusto dei distillati di contrabbando di bassa qualità, si trasforma in seguito come icona indiscussa dei veri intenditori. In questo caso, grazie al Ron Desiderio, alle sue note morbide e i suoi sentori di tabacco e caramello, questa rivisitazione vi trasporterà su un vecchio divano chester, seduti con un amico a ricordare i vecchi tempi passati.



Ricetta:

- 6 cl Desiderio Ron
- 0,75 cl Sciroppo di panela
- 1 bar spoon Distillato Di Pere Williams Jos Nusbaumer
- 2 dash Angostura Bitter
- 1 dash Orange Bitter

Garnish: Albicocca secca, crosta di pepe e miele

Tecnica: Stir & Strain

Preparazione: Mescolare gli ingredienti all'interno del mixing glass, precedentemente raffreddato riempiendo di ghiaccio il bicchiere per 2/3. Filtrarlo con lo strainer in una tumbler precedentemente spennellato di miele e spolverato di pepe sul bordo, servire con un grosso cubo di ghiaccio e guarnire con un'albicocca secca.

RON DESIDERIO

RICETTARIO

6. CICA COLADA

Un Twist sulla Piña Colada, cocktail degli anni 50 ormai un classico dei giorni nostri. Erano gli anni del boom dei frullatori elettrici, dei bar a bordo piscina, delle feste, delle crociere e delle vacanze per gli appassionati del Tiki Style. Un mix di rum, cocco, ananas e succo di lime: “Chica Colada”, la nostra rivisitazione, si propone di dare un tocco speziato e sofisticato in versione shekerata e non frullata. Una ricetta equilibrata ed elegante, proprio come il Ron Desiderio.



Ricetta:

- 6 cl Desiderio Ron
- 1,5 cl sciroppo di ananas e noce moscata*
- 1,5 cl succo di lime fresco
- 3 cl acqua di cocco

Garnish: Crusta di polvere di cocco e foglia di ananas

Tecnica: Shake & strain

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un Cobbler Shaker colmo di ghiaccio, shakerare energicamente per qualche secondo, filtrare servendosi di un colino in un tumbler basso con ghiaccio, precedentemente spennellato sul bordo di sciroppo di ananas e spolverato di polvere di cocco. Guarnire con una foglia di ananas e servire.

RON DESIDERIO

RICETTARIO

7. MI-MANGHI

Un Cocktail ispirato ai tipici Batidos Panamensi, ossia dei frullati di frutta fresca che vengono venduti nei bar, nei mercati e nei chiringuitos sulle spiagge. Abbiamo voluto creare una ricetta dal gusto lungo e fresco, dove il Ron Desiderio si fonde sulle note tropicali del mango e un pizzico di piccante rende questo drink spicy e accattivante.



Ricetta:

- 5 cl Desiderio Ron
- 3 cl succo di lime fresco
- 1,5 cl sciroppo al peperoncino*
- 6 cl purea di mango
- 1 splash Bitter Roma

Garnish: Mango disidratato, peperoncino e 2 foglie di ananas.

Tecnica: Build + Shake & Strain

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti tranne la purea di mango in un Cobbler Shaker colmo di ghiaccio. Shakerare energicamente per qualche secondo, filtrare in un tumbler alto, dove precedentemente avrete versato la purea di mango e il ghiaccio, spruzzate il top con il Bitter. Guarnire col mango, peperoncino e foglie di ananas, servire con cannuccia...rigorosamente Bio.



RON DESIDERIO

RICETTARIO

PERFECT SERVE N°1 - CHOCOLATE CRUSTA

In questo Perfect Serve, dove naturalmente il Ron Desiderio viene servito rigorosamente liscio, abbiamo voluto rivisitare un grande classico degli abbinamenti: Ron e cioccolato, in una chiave divertente e innovativa creando una crosta di granella al cioccolato e miele.



RON DESIDERIO

RICETTARIO

PERFECT SERVE N°2 - SWEET & LOVELY

Il Ron non è solo spiagge calde e profumi tropicali, può diventare il compagno ideale di fredde giornate da passare seduti di fronte a un cammino. L'elisir ideale per riscaldare il cuore, dopo una cena con la giusta compagnia. Proponiamo questo Perfect Serve accompagnato da un dattero, frutto dalle reminiscenze tropicali, dal gusto dolce e dai sentori di melassa che avvolgono il palato.



RON DESIDERIO

RICETTARIO

ALTRE RISORSE

Note per Bananito Daiquiri*

- Sciroppo Panela:

Far sciogliere 450 g di zucchero panela in un pentolino con 2 tazze d'acqua e un pezzo di cannella.

- Spuma di Creme di banane Liqueur:

300 g di banana (circa 3 banane), 200 ml di liquore alla banana, 3 cucchiaini di zucchero di canna, 50 g di prospuma. Frullare tutti gli ingredienti con un frullatore elettrico, versare in un sifone da panna da 500 cl, far riposare in frigo per circa 60 minuti. Agitare prima dell'uso per qualche secondo e spruzzare sul vostro cocktail.

Note per Chica Colada*

- Sciroppo di ananas grigliata:

1 ananas sbucciato e affettato in ruote da 2 cm, 500 g di zucchero di canna scuro, il succo di mezzo limone, un pizzico di noce moscata in polvere. Grigliare le ruote di ananas sul fuoco. Lasciare raffreddare e frullare con un frullatore elettrico, filtrare per ottenere 500 g di succo. Aggiungere lo zucchero e la noce moscata e frullare fino a ottenere un composto omogeneo, filtrare con un colino a rete e una garza. Trasferire in un contenitore e conservare in frigorifero per un massimo di quattro settimane.

Note per Mi-Manghi*

- Sciroppo al peperoncino:

200 g di zucchero di canna, 100 ml di acqua, scorza e succo di 2 lime, 3 peperoncini. Mettere la scorza di lime e i peperoncini in un pentolino con l'acqua. Aggiungere lo zucchero con il succo di lime e portate lentamente a ebollizione, mescolando finché lo zucchero è sciolto. Cuocete a fuoco lento per altri 10 minuti, filtrare con un colino a rete. Trasferire in un contenitore e conservare in frigorifero per un massimo di quattro settimane.