

62° Anno

N. 16

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATO NEL 1901 - C.C.I. MILANO N. 77394

Direttore: **UMBERTO FRUGIELE**
Condirettore: **IGNAZIO FRUGIELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

OGGI - Milano

7 MAG. 1904

RISPONDE IL BARMAN

Cocktails per diciottenni

Per il suo diciottesimo compleanno mia figlia darà una festiciola in casa, invitando le sue amiche e i compagni di scuola. Potrebbe suggerirmi un cocktail originale e non troppo forte da offrire ai giovani ospiti?

Roma, ANNA MARIA LAVAGETTO

Ecco tre ricette che non fanno girare la testa. Nella prima l'alcool addirittura non c'entra. Si tratta di un cocktail di frutta così composto: due parti di succo d'arancio, un ottavo di Aperol, un ottavo di sciroppo di lampone, un ottavo di sciroppo d'arancio, un ottavo di liquore di mandarino, quattro o cinque gocce di limone e molto ghiaccio.

La seconda ricetta è un po' più forte: un terzo di panna, un quarto di amaro Cora, un settimo di amaro Ramazzotti (i due amari di origine diversa, uno piemontese e uno lombarda, hanno particolari qualità che mescolate danno un risultato delizioso), un ottavo di cherry brandy, un quinto di zabaglione (al cognac) e un sesto di crema cacao (o di cioccolato).

Ecco infine la terza ricetta: un ottavo di amaro Ramazzotti e un ottavo di amaro Cora, un cucchiaino di Strega, un terzo di vermut bianco (di marca), un ottavo di Aperol e tre fette d'arancio. Il ghiaccio deve essere in blocchetti molto grossi.

Se non le piacciono queste tre ricette può trovarne altre nel libro I cocktails di Luigi Veronelli, pubblicato da Rizzoli: Veronelli è un seguace della tradizione classica, mentre io sono un « modernista ».

Giuseppe Basso