



## Cavaliere di Franciacorta, il cocktail con i profumi di un giardino botanico

*In occasione del Tequila Day, abbiamo chiesto al bar manager de Il Marchese – Fabrizio Valeriani – la ricetta di un drink perfetto per l'aperitivo*

In tutto il mondo il **24 luglio si celebra il Tequila Day**, una giornata interamente dedicata al distillato ottenuto dalla fermentazione dell'agave blu, una pianta sacra per i messicani.

La storia di questo prodotto originario della zona di Tequila, nello stato di Jalisco, è molto antica tanto che le prime attestazioni risalgono agli Atzechi che lo utilizzavano nei riti cerimoniali, mentre la versione che conosciamo oggi è databile tra il 1500 e il 1600. Apprezzato in tutto il mondo, è alla base di diversi drink tra i quali il più noto è il [Margarita](#), ma hanno tanto successo anche il **Paloma**, il **Tequila Sunrise** e il **Long Island**.

### Cavaliere di Franciacorta: il cocktail a base di Tequila

**Fabrizio Valeriani** è il bar manager del locale **Il Marchese**, con sede a Roma e Milano, e per il Tequila Day ci propone il **Cavaliere di Franciacorta**, un cocktail perfetto per l'aperitivo, elegante

e fresco. Viene realizzato con **Champagne base Franciacorta** con tequila Patron, Vermouth Martini Rubino e Amaro del Capo Red con l'aggiunta di sciroppo di mandarino fatto in casa, succo di lime fresco e top di Franciacorta con spray di rosa damascena.

Quando si alza il calice, è come **mettere il naso in un giardino botanico**. Il Cavaliere di Franciacorta è un **twist su Cocktail champagne**, realizzato però con un Franciacorta italiano.

Siete curiosi? Ecco la ricetta!



Cavaliere di Franciacorta (Foto © Ufficio stampa).

## Ingredienti

- Franciacorta (10 cl)
- Amaro del Capo Red (1,5 cl)
- Tequila Cazadores (1 cl)
- Martini Riserva Vermouth Rubino (1 cl)
- Sciroppo al mandarino home made (1 cl)
- Succo di mezzo lime
- Spray di profumo alimentare di rosa damascena (uno spruzzo)
- Un bocciolo di rosa alimentare essiccato

---

## Preparazione

### Per lo sciroppo al mandarino

Riempite mezza tazzina da caffè di acqua calda e mettetela in un recipiente alto. Aggiungete una **tazzina da caffè colma di zucchero** bianco semolato. Girate con un cucchiaino il composto e far ben amalgamare.

Nello stesso recipiente, versate una tazzina e mezza da caffè piena di succo di mandarino spremuto, ben filtrato con un passino. Mescolate e mettete da parte, dopo aver aggiunto un'altra mezza tazzina di zucchero bianco semolato e fatto amalgamare, fino a ottenere un liquido omogeneo. Lo **sciroppo di mandarino è pronto** e può essere conservato in frigorifero per non più di una settimana.

### Creazione del cocktail

Mettete del ghiaccio alimentare a cubetti all'interno della **coppa da usare per il cocktail** in modo da raffreddarla, riempiendone la capienza. Unite tutti gli ingredienti all'interno dello [shaker](#), colmatelo di ghiaccio, chiudete il contenitore e agitate vigorosamente dai 10 ai 15 secondi.

Svuotate la coppa dal ghiaccio messo in precedenza, versate il contenuto dello shaker all'interno della coppa e finite il drink con il **top di Franciacorta ben ghiacciato**, fino ad arrivare a  $\frac{3}{4}$  della capienza della coppa. Terminate il cocktail con uno spruzzo dall'alto (almeno 15 cm di distanza) del **profumo alimentare alla rosa damascena**. Infine, passate al garnish del drink posando su di esso un bocciolo di rosa alimentare essiccato.

### Data di creazione

24/07/2024

### Autore

redazione