

IL GIRO DEL MONDO IN 80 COCKTAIL

SEMPLICISSIME RICETTE PER PREPARARE DELIZIOSI COCKTAIL

Con contenuti multimediali!

Benvenuto in MONDO GUIDE.

Se conosci già la serie, e hai scelto questo libro appositamente, buona lettura.

Se invece è la prima volta che leggi un libro di MONDO GUIDE, ti spieghiamo brevemente di cosa si tratta.

MONDO GUIDE è una serie che raccoglie tante collane su diversi argomenti, disponibili sia in formato elettronico pronto da scaricare, sia nel classico formato cartaceo da ricevere comodamente a casa. Le guide che compongono le diverse collane sono semplici ma dettagliate, curate con amore e spiegate passo passo. Troverai sempre la stessa struttura, in modo da rendere la tua lettura piacevole, e in modo che tu possa riconoscere subito un libro della serie e cercare il prossimo che fa per te.

Cerca il colore!

Ogni collana è identificata da un colore diverso che troverai in copertina, e che ti indicheremo nell'ultima pagina di questo libro, quando troverai l'elenco completo (ma sempre in aumento) dei libri di MONDO GUIDE.

'Lo sapevi che...?'

All'inizio di ogni capitolo c'è la parte 'Lo sapevi che...?': in questa sezione troverai informazioni preliminari utili sull'argomento del libro.

'Un'ultima cosa prima di voltare pagina'

Alla fine di ogni capitolo c'è la parte 'Un'ultima cosa prima di voltare pagina' : in questa sezione ti lasceremo qualche consiglio utile o una curiosità che non ti abbiamo detto prima.

'Dizionario e strumenti indispensabili'

In molte guide troverai poi una parte introduttiva chiamata 'Dizionario e strumenti indispensabili': ti servirà per conoscere e visionare in qualunque momento l'uso di un attrezzo necessario (come per le guide sul fai da te), o il significato di un termine specifico (come nelle guide sull'estetica) o infine di un alimento poco noto (come nelle guide sulla cucina internazionale).

Link interattivi!

Questa è la vera particolarità e unicità dei libri di MONDO GUIDE. In ogni libro trovi infatti dei link interattivi, che ti portano ad articoli di approfondimento sull'argomento che stai leggendo, il tutto gratuitamente! In questo modo il tuo libro varrà molto di più di quello che hai acquistato, perché sarà pieno di contenuti aggiuntivi. Nei formati ebook il link potrà essere cliccato direttamente durante la lettura, mentre nei libri cartacei lo troverai scritto nel testo, e ti basterà copiarlo sul tuo pc o sul tuo cellulare per avere accesso ai contenuti extra.

Saprai che il testo contiene un link interattivo quando troverai questo simbolo:



Ti aspettiamo anche sul sito mondoguide.altervista.org, dove troverai tutti gli argomenti che ti appassionano, altre guide e i libri che stai cercando proprio adesso.

Grazie per aver scelto uno dei nostri libri, ti auguriamo buona lettura e buona esperienza in MONDO GUIDE!

© MONDO GUIDE Gennaio 2019 – Ogni riproduzione intera o parziale dell'opera è da intendersi vietata

Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere

(Charles Baudelaire)

INDICE

LO SAPEVI CHE...?

Quando si è parlato la prima volta di cocktail?

Cosa vuol dire cocktail: l'etimologia di una bevanda

Dalle prime ricette dell'800 all'IBA, passando per il Proibizionismo

La lista definitiva dei cocktail e la riunione dei baristi al Grand Hotel nel 1951

La lista attuale dell'International Bartenders Association: aggiornamento del 2020

INFORMAZIONI UTILI PRIMA DI SHAKERARE

Come si preparano i cocktails: i 4 passaggi

Quali sono i 4 ingredienti base

Come si misurano gli ingredienti

Quali bicchieri scegliere?

Come si classificano i cocktail

Come si miscelano gli ingredienti: tutte le tecniche

Build

Build layer

Blend

Muddled

Shake & strain

Double strain

Shake & pour

Stirring

Stir & strain

Throwing

DIZIONARIO INDISPENSABILE

Ballon

Barspoon

Blender

Boston shaker

Bowl

Copita

Dark Drink

Dash

Filler

Fizz

Flûte

Frappè

Glass

Highball

Juice

Long drink

Mix

Mixing glass

Old fashioned

Oncia (OZ)

Peel

Shaker

Slice

Sparkling

Strainer

Teaspoon

Tiki Cocktails

Tumbler

Twist

INGREDIENTI DEI COCKTAILS

Acqua ai fiori d'arancio

Amaretto

Amargo Chunchu Bitter

Amaro nonino

Angostura

Aperol

Apricot Brandy

Assenzio

Bènèdictine

Birra allo zenzero (ginger beer)

Bitter

Brandy

Bourbon

Cachaca

Calvados

Campari

Champagne

Chartreuse (verde e gialla)

Cognac

Cointreau

Cordiale alla camomilla

Crema di latte

Crème de cacao

Crème de cassis

Crème de menthe

Crème fraîche

Curaçao

Don's mix

Drambuie

Elderflower Cordiale

Espadin Mezcal

Falernum

Fernet

Fresh Lime Juice

Galliano

Gin

Ginger Ale

Granatina

Grand Marnier

Heering Cherry Liqueur

Kàhlua

Liquore alla violetta

Maraschino

Monin Honey Syrup

Noce moscata

Orgeat syrup

Peach schnapps

Peychaud's Bitters
Pernod
Pisco
Prosecco
Rum
Rum Bianco Overproof
Rum Demerara overproof
Sale di sedano
Salsa Worcestershire
Sciroppo di Agave
Sciroppo di zucchero
Scotch
Seltz
Soda
Sweet e sour
Tabasco
Tequila
Triple Sec
Vermouth
Vino Porto
Vodka
Vodka citron
Whisky
Whisky torbato di Islay

E ORA SHAKERIAMO!

THE UNFORGETTABLES COCKTAILS

Alexander

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Americano

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Angel Face

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Aviation

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Between the Sheets

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Boulevardier

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Brandy Crusta](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Casino](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Clover Club](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Daiquiri](#)

[Dry Martini](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Gin Fizz](#)

[Hanky Panky](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[John Collins](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Last Word](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Manhattan](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Martinez](#)

[*Ingredienti*](#)

[*Tecnica*](#)

[*Strumenti*](#)

[*Preparazione*](#)

[Mary Pickford](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Monkey Gland](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Negroni](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Old Fashioned](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Paradise](#)

[Ingredienti](#)

[Strumenti](#)

[Tecnica](#)

[Preparazione](#)

[Planter's Punch](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Porto flip](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Ramos Gin Fizz](#)

[Rusty Nail](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Sazerac](#)

[Sidecar](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Stinger](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Tuxedo](#)

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Vieux Carré

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Whiskey Sour

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

White lady

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

CONTEMPORARY CLASSICS

Bellini

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Black Russian

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Bloody Mary

Caipirinha

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Champagne Cocktail

Cosmopolitan

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Corpse Reviver N° 2

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Cuba libre

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

French 75

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[French Connection](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Golden dream](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Grasshopper](#)

[Hemingway Special](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Horse's Neck](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Irish coffee](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Kir](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Long Island Iced Tea](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Mai Tai](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Strumenti](#)

[Preparazione](#)

[Margarita](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

[Preparazione](#)

[Mimosa](#)

[Ingredienti](#)

[Tecnica](#)

Strumenti

Preparazione

Mint Julep

Mojito

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Moscow mule

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Piña Colada

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Pisco sour

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Sea Breeze

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Sex on the Beach

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Singapore Sling

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Tequila Sunrise

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Vesper

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Zombie

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

NEW ERA DRINKS

Barracuda

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Bramble

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Bee's Kness

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Canchancara

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Dark 'n' Stormy

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Espresso Martini

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Fernandito

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

French Martini

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Illegal

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Lemon Drop Martini

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Naked and Famous

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

New York sour

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Old Cuban

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Paloma

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Paper Plane

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Penicillin

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Russian Spring Punch

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Southside

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Spicy Fifty

Spritz

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Suffering Bastard

Tipperary

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Tommy's Margarita

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Trinidad sour

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

VE.N.TO

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

Yellow Bird

Ingredienti

Tecnica

Strumenti

Preparazione

UN'ULTIMA COSA PRIMA DI CHIUDERE IL LIBRO
COLLANE DI MONDO GUIDE

LO SAPEVI CHE...?

Benvenuto in un altro libro di 'MONDO GUIDE'.

Dopo il libro 'Liquori fatti in casa', non poteva mancare quello dedicato ai cocktail.

Se già conosci i nostri libri sai anche che ci piace entrare subito nel discorso e cercare di fornirti tante informazioni utili.

Anche in questo libro troverai, oltre alla descrizione dei cocktail, aneddoti, curiosità e cenni storici così che, oltre a preparare deliziosi cocktail per te o per i tuoi amici, potrai anche incuriosirti raccontando loro una breve storia su ciò che stanno bevendo.

Un'altra delle particolarità dei nostri libri però, come saprai, è quella dei contenuti multimediali, cioè dei link interattivi.

Ogni volta che troverai il simbolo corrispondente potrai quindi cliccare sul contenuto extra gratuito che ti offriamo, così da rendere la tua esperienza con MONDO GUIDE ancora più gustosa.

Entriamo subito nell'argomento del libro senza indugi, e tanto per fare un esempio, sapevi che il cocktail era conosciuto nel nostro paese, in tempi antichi, con il nome di 'bevanda arlecchina' o ancora come 'polibibita'?

Sì, è vero, sembra quasi il nome di una delle pozioni del mago Harry Potter, ma l'aspetto 'poli' della bibita, o l'insieme di colori della bevanda 'arlecchina' ci fa pensare proprio al fatto che un cocktail, per essere definito tale, deve comporsi di più ingredienti.

Nello specifico un cocktail si definisce tale quando è composto da un mix equilibrato di ingredienti di tipo: alcolico, non alcolico e aromatico. Naturalmente esistono anche i cocktail senza alcol, che in questo caso si definiscono analcolici.

Ma quando si è cominciato a parlare di cocktail per la prima volta?

Partiamo subito alla scoperta di questo delizioso e spumeggiante (è proprio il caso di dirlo) argomento.

Quando si è parlato la prima volta di cocktail?

Secondo quanto ne sappiamo, la parola 'cocktail' è stata usata per la prima volta il 13 maggio del 1806.

Possiamo essere tanto precisi nella data perché il termine fu spiegato, appunto per la prima volta per iscritto, all'interno del Balance and Columbian Repository.

Si tratta di una rivista edita negli Stati Uniti, e precisamente tra il 1801 e il 1807, in cui si definì cos'era un cocktail: *Il cocktail è una bevanda stimolante composta da superalcolici di vario tipo, zucchero, acqua e amari.*

Questo ci fa capire, come prima cosa, che evidentemente il cocktail esisteva già, e che solo in quella data venne definito. Si può cioè definire una cosa solo se questa già esiste.

E in effetti, andando a fare ricerche più approfondite, si scopre che già da diversi secoli si usava consumare questa bevanda, tanto che la storia del suo uso ci può dare anche delle indicazioni sulla

sua etimologia.

Cosa vuol dire cocktail: l'etimologia di una bevanda

La parola cocktail potrebbe derivare, in maniera però si deve dire alquanto forzata, dall'espressione latina 'aqua decocta', cioè acqua distillata, ma questa ci convince poco.

Passando al Medioevo, ritroviamo un'usanza molto caratteristica che potrebbe aver ispirato il termine. In quei tempi, molto battaglieri per la verità, si usava consumare una bevanda che si chiamava 'coda di gallo', in inglese 'cock-tail'. Si trattava di una bevanda molto colorata, che si ispirava ai colori della coda dei galli impiegati nei combattimenti.

In effetti questa storia ci convince di più, anche perché ne troviamo traccia pure in altri Paesi.

Nel XVII secolo per esempio, i marinai di Sua Maestà la Regina di Inghilterra, sbarcarono in Messico, e precisamente nel porto di Campeche. Qui, gli abitanti del posto offrirono loro una bevanda ricavata da diversi ingredienti e servita con l'aggiunta di un'erba locale che in spagnolo viene definita 'cola de gallo', appunto 'coda di gallo'.

Sempre il gallo fa la sua comparsa nel 1800, e precisamente a New Orleans. Qui, i liquori venivano serviti dentro un contenitore che si utilizzava anche per le uova, dal nome 'coquetier'.

Dal nome passiamo adesso alla sostanza.

Dalle prime ricette dell'800 all'IBA, passando per il Proibizionismo

Di cocktail ce ne sono a migliaia, giusto? Sbagliato!

Ufficialmente ne esistono 90, almeno secondo l'IBA, cioè l'International Bartenders Association.

Ma andiamo con ordine, e ricostruiamo anche questa parte della storia, che puoi magari leggere sorseggiando un buon drink.

Era il 1862 quando il professor Jerry Thomas pubblicò un libro, o meglio una guida, dal titolo 'How to Mix Drinks; or, The Bon Vivant's Companion'. Si trattava di un testo in cui erano incluse per la prima volta (ufficialmente) anche delle ricette su come fare dei cocktail.

C'erano anche, in questa guida, altre ricette su bevande alcoliche, ma in particolare si forniva un elenco di 10 ricette proprio su questa nuova bevanda, che veniva appunto chiamata cocktail. A quel tempo a fare da discriminante tra le categorie era l'aggiunta di un amaro, cosa che oggi non si usa.

Si arrivò ben presto al periodo del Proibizionismo, epoca in cui per definizione era proibito fare molte cose, ma soprattutto bere.

Tra gli anni '20 e '30 infatti, negli Stati Uniti, era illegale consumare alcool, ma come si sa, più si proibisce una cosa più se ne aumenta il desiderio.

Siamo arrivati adesso al momento giusto per darti il primo contenuto multimediale!



Vuoi sapere quali furono i 10 gangster più potenti del Proibizionismo?

[Clicca qui e gustati la storia tutta d'un fiato!](#)

Riprendiamo il nostro discorso dicendoti che proprio durante il Proibizionismo nacquero molti locali in cui si vendeva e consumava alcool di nascosto. Questi locali, in cui c'è da dire si badava poco alla qualità, venivano chiamati in gergo 'speakeasies', per intendere che lì dentro si doveva

parlare piano per non farsi sentire.

Si può dire che furono proprio i baristi di questi locali a dare il via ai primi ricettari dei cocktail, perché (per camuffare la qualità non proprio eccellente dei liquori) tendevano a realizzare delle bevande composte da più ingredienti alcolici.

Inoltre, c'era anche l'esigenza di classificare le bevande, in modo che il cliente sapesse cosa chiedere e il barista sapesse come prepararglielo.

Così, nel 1921, fu pubblicata la 'Guide du barman et du gourmet chic', mentre nel 1927 vide la luce il volume '900 recettes de cocktail et Boissons Américaines'.

Entrambe le guide furono scritte da un barista che lavorava al Winter Palace di Nizza, di nome Adolphe Torelli, e a queste seguì ben presto, nel 1931, la guida inglese 'The Savoy Cocktail'.

C'era però, data l'enorme diffusione dei cocktail, la necessità a questo punto anche di offrire un servizio di qualità.

Non bastava infatti che le attuali ricette venissero catalogate per rendere uniforme il mercato dell'offerta; serviva anche stabilire una lista ufficiale dei cocktail più celebri dei vari Paesi, che elencasse la lista degli ingredienti e la qualità minima del liquore.

Infine, la lista serviva anche per escludere tutte quelle ricette che più che cocktail si trasformavano in miscugli.

Insomma, si voleva far fare un salto di qualità al mondo dei cocktail.

Tutto accadde così il 24 di febbraio del 1951, quando sette associazioni di baristi dei principali Paesi europei, si riunirono nella sala principale del Grand Hotel di Torquay, in Inghilterra.

La lista definitiva dei cocktail e la riunione dei baristi al Grand Hotel nel 1951

La lista dei cocktail cominciava ad allungarsi troppo, a scapito della qualità dei prodotti e della pazienza dei barman, ai quali si chiedevano cose inesistenti o che si trovavano nell'impossibilità di seguire una ricetta unica e univoca per ciascuna bevanda.

Il 24 febbraio del 1951 sette associazioni internazionali europee, che riunivano nelle loro fila barman inglesi, danesi, italiani, olandesi, svedesi, francesi e svizzeri, si diedero appuntamento nel salone del Grand Hotel di Torquay, in Inghilterra.

Il primo passo che mossero queste associazioni fu quello di creare un'altra associazione, ma super partes, che oggi chiameremmo associazione di categoria.

Era nata l'I.B.A., l'International Bartenders Association, i cui membri iniziarono a confrontarsi tra loro per cercare di mettere ordine nell'ambiente ed organizzare convegni e gare.

Si dovette aspettare però l'iniziativa del barman italiano Antonio Zola, che il 2 novembre del 1960, in un altro albergo (l'Hotel Scribe di Parigi), propose di stilare una lista dei cocktail più rappresentativi di ciascun Paese membro dell'I.B.A.

Fu così che nacque il primo ricettario ufficiale, che divenne ufficiale in un'altra data, quella del 1961, che vide in un altro albergo, quello di Oslo chiamato 'Gausdal Mountain Hotel', lo scenario che consacrò la prima lista IBA.

La lista comprendeva ben 50 cocktail divisi in 3 categorie: i pre dinner, gli after dinner e gli any time.

La lista attuale dell'International Bartenders Association: aggiornamento del 2020

Dopo quel 1961, l'I.B.A. ha continuato naturalmente a tenere sotto controllo i cocktail, aggiungendone o eliminandone alcuni a seconda dei tempi.

Ad esempio, dopo il 1961 ci fu un primo aggiornamento nel 1986, quando ad Amsterdam fu modificata la lista.

Alcuni cocktail, poiché quasi nessuno li chiedeva più, vennero depennati, mentre altri furono aggiunti.

Si passò così ad un ricettario di 73 voci.

Trascorsero altri 7 anni, e nel 1993 i cocktail ufficiali scesero di nuovo, divenendo adesso solo 60.

La riunione si tenne a Vienna, e nella lista fecero la loro comparsa 4 cocktail analcolici.

In sostanza l'I.B.A. si preoccupava di tenere il passo con i tempi, modificando il ricettario anche e soprattutto a seconda dei gusti dei clienti e di ciò che la moda, così come il cinema o la pubblicità, suggerivano.

La quarta lista ufficiale I.B.A. venne creata nel 2004, e il cambiamento in questo caso riguardò le categorie più che le singole voci.

Adesso i cocktail si dividevano in 5 classi: pre dinner, after dinner, long drink, popular e special (in questa categoria c'era una sola voce, il 'Ladyboy', a base di crema di whiskey e Brandy. Nella lista successiva, quella del 2011, scomparve).

Arriviamo così al 2011, quando fu ufficializzata una nuova lista.

Il 25 novembre, in modalità online (erano finite le riunioni nei grandi alberghi fumosi delle più belle capitali europee) sul sito dell'I.B.A. comparve la quinta lista.

Modifiche? La lista arriva a 77 voci, grazie all'aggiunta, o meglio al ritorno di alcuni cocktail come il Cosmpolitan o il Margarita. Altri cocktail vengono invece eliminati, soprattutto le varianti di una stessa bevanda.

Inoltre si mise mano anche alle categorie, che scesero a 3, ancora oggi in voga: Contemporary Classics (un esempio ne è il Bloody Mary); The Unforgettables (tra cui il Manhattan); New Era Drinks (come il Kamikaze).

Si passa infine all'ultima lista, almeno per ora, aggiornata nel febbraio del 2020.

Questa lista vede l'esclusione di alcuni grandi classici come il Bacardi Cocktail, mentre le categorie, almeno per questa volta, vengono lasciate in pace.

L'elenco delle ricette passa così da 77 a 90, e sono proprio questi i cocktail che troverai in questo libro.

Il libro si intitola 'Il giro del mondo in 80 cocktail', ma qui ne troverai 10 in più sotto forma di contenuti multimediali gratuiti, le ricette illustrate dei cocktail con preparazione, storia e curiosità, oltre ad altri contenuti extra su altri argomenti.

Quindi, brindiamo alla tua salute e andiamo ad incominciare, senza però dimenticare alcune informazioni preliminari che ti saranno necessarie per creare i tuoi strepitosi cocktail.

INFORMAZIONI UTILI PRIMA DI SHAKERARE

Lo sapevi che...?

Prima di cominciare a scoprire quali sono i cocktail ufficiali provenienti dai diversi Paesi del mondo, potrebbe esserti utile avere delle informazioni preliminari, come ad esempio come si prepara un cocktail, quali sono gli ingredienti che si utilizzano, qual è l'unità di misura con cui si dosano gli ingredienti stessi.

Per ogni cocktail che vedremo naturalmente ti daremo tutte le informazioni necessarie, oltre a curiosità e aneddoti con cui potrai stupire i tuoi ospiti.

Tuttavia, come saprai se conosci i libri della serie 'MONDO GUIDE', in ogni testo trovi una sezione preliminare dove sono inserite tutte le nozioni di base che ti servono per poter utilizzare al meglio il libro stesso, tra cui il 'DIZIONARIO INDISPENSABILE' in cui ti spieghiamo il significato di ogni termine che incontrerai.

A cosa servirebbe infatti dirti, ad esempio, 'questo cocktail contiene questi ingredienti', se poi non ti abbiamo detto come dosare gli ingredienti, come shakerare, che bicchiere va usato e via dicendo?

Oppure, cosa faresti se ti dicessimo di usare un 'Blender' o di preparare un 'Fizz', se non ti abbiamo prima spiegato cosa sono?

Tutto ciò premesso, sei pronto per cominciare?