

COQTAIL®
MILANO

TEQUILA
PATRÓN®


PATRÓN PERFECT MOMENTS IL RICETTARIO

#ShareYourHomeMadeDrink

12

Ricette inedite di cocktail a base Tequila realizzate dai bartender della community di Coqtail Milano esperti nella miscelazione del distillato 100% agave

PATRÓN PERFECT MOMENTS

ShareYourHomeMadeDrink



IL RICETTARIO

La raccolta dei dodici cocktail perfetti nati dall'estro di 12 bartender professionisti uniti da una passione comune: quella per Tequila Patrón.

Qual è il modo migliore per miscelare tequila? Quali le tecniche corrette e gli ingredienti che valorizzano al meglio il distillato 100% agave?

Per farvelo scoprire **Tequila Patrón** e **Coqtail® Milano**, nel mese di Maggio 2020, hanno coinvolto dodici bartender appassionati del distillato messicano, promuovendo l'iniziativa **Patrón Perfect Moments** per sostenere la mixology italiana.

Attraverso il lancio di uno speciale kit, i professionisti dei drink sono stati invitati a creare il proprio **cocktail perfetto** direttamente da casa, seguendo i consigli di esperti per rendere indimenticabili le proprie ricette, realizzare delle fotografie "instagrammabili" e raccontarle al meglio grazie a uno storytelling social efficace.

Cristian Bugiada, bartender e proprietario del bar romano pluripremiato La Punta Expendio de Agave, per i cocktail; Alberto Blasetti, fotografo Food & Beverage, per la fotografia; Coqtail® Milano, la prima community italiana vocata all'alta mixology, per i testi.

Ognuno dei 12 protagonisti ha così trovato le giuste connessioni tra il gusto del tequila super-premium **Patrón Silver** e gli ingredienti facilmente reperibili a casa, dando vita ai drink inediti che troverete nelle pagine del ricettario **Perfect Moments**.



PATRÓN PERFECT MOMENTS

I protagonisti



12 BARTENDER IN TUTTA ITALIA

Si sono messi alla prova direttamente da casa.

Hanno creato i loro Perfect Moments dando vita a dodici ricette inedite, fotografandole e condividendole sui social. Ecco chi sono i protagonisti:

- Cristian Bugiada**, Proprietario - La Punta Expendio de Agave, Roma
- Giulia Cuccurullo**, Bar Supervisor - Artesian Bar, Londra
- Lucio D'Orsi**, General Manager - Dry Martini, Sorrento
- Lucas Kelm**, Bar Manager - Alajmo S.p.a.
- Nuno Lopez**, Head Bartender - The Westin Palace Milan
- Chiara Mascellaro**, Bar Manager - Camus, Palermo
- Rama Redzeqi**, Bar Manager - Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera
- Antonio Rosato**, Head Bartender - Mandarin Bar & Bistrot, Milano
- Erica Rossi**, Mixology Coordinator - Slowear18, Milano
- Maximiliano Ruiz**, Socio e Bar Manager - Turbo Milano
- Marco Tavernese**, Bar Manager - It Milano
- Federico Volpe**, Bar Manager - Dry Milano

Sfogliate le pagine del ricettario **Perfect Moments**, realizzate i vostri drink a casa, scattate una foto perfetta e condividetela utilizzando gli hashtag **#PatrónPerfectMoments** & **#ShareYourHomeMadeDrink**



01 LATIN LOVER

Cristian Bugiada



Cristian Bugiada

Proprietario - La Punta Expendio de Agave, Roma

“Con questo drink ho voluto richiamare uno speciale Tommy’s Margarita perché a maggio se ne è celebrato il compleanno. Latin Lover è una dedica liquida ai 55 anni del ristorante in cui questo grande cocktail è stato creato. In casa avevo della senape e l’ho mescolata al miele facendo un honey mix a cui ho unito a un po’ di acqua. Questa miscela mi è servita per dare dolcezza e complessità a un cocktail molto semplice da realizzare. La scelta della senape si è basata su un ricordo personale: qualche anno fa, andando in un bar di amici, ho provato un drink a base tequila con l’aggiunta di un pizzico di senape. Binomio perfetto, memorabile. Latin Lover, invece, è il mio soprannome da vero appassionato della cultura latino-americana”.

Ingredienti

45 ml Patrón Silver
20 ml honey mix alla senape
15 ml succo di limone

Preparazione

Unire Patrón Silver al miele mixato con la senape e al succo di limone. Shakerare e filtrare con lo strainer. Versare in un tumbler basso con ghiaccio.

Garnish

Decorare con qualche filo di peperoncino.



02 SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

Giulia Cuccurullo



Giulia Cuccurullo

Bar Supervisor - Artesian Bar, Londra

Vincitrice Global - Patrón Perfectionists Cocktail Competition 2020

“Questo cocktail sa di sapori estivi con la sua nota sour e un tocco floreale a richiamare il gusto morbido del tequila in un Margarita. Mi ricorda le mie estati in Italia passate “rubando” i fichi dagli alberi sulla strada che portava al mare e mi fa pensare alle estati trascorse in Inghilterra tra le piante di sambuco quando, con la stagione calda, tutti si preparano per la raccolta.”

Ingredienti

50 ml Patrón Silver

25 ml cordiale di Sambuco

1 cucchiaino di marmellata di fichi

5 ml succo di lime

Per il cordiale di sambuco

300 gr zucchero - 600gr acqua - 60gr fiori di Sambuco (senza gambi) - scorza di un limone - 9gr acido tartarico - 4gr acido malico - 4 gr di acido citrico - 20 ml di succo di limone (in mancanza degli acidi)

Preparazione

In uno shaker inserire tutti gli ingredienti mescolando accuratamente la marmellata in modo che si scioglia. Agitare e versare in una coppetta con un double strain, utilizzando un colino a maglie strette.

Garnish

Un rim di sale e pepe a decorare il bicchiere.



03 ESTLI MAYA

Lucio D'Orsi



Lucio D'Orsi General Manager - Dry Martini, Sorrento

“Estli Maya significa Sangue Maya. Dalla chiara ispirazione storica, i suoi ingredienti rappresentano appieno i costumi e gli usi della civiltà Maya. A Patrón Silver ho miscelato uno sciroppo di agave e aggiunto il rosso del pomodoro come simbolo di rinascita. Associato alla direzione del sole nascente, questo colore rappresenta il corpo e la materia. Il peperoncino è una costante nella cultura messicana e non poteva mancare, mentre una foglia d'oro simboleggia il sole e la maestria dei Maya nella lavorazione di questo prezioso materiale. Il coriandolo richiama infine la vegetazione rigogliosa di quei territori, mentre lo Sherry rappresenta lo sbarco dei conquistadores”.

Ingredienti

- 40 ml Tequila Patrón Silver
- 50 ml succo di pomodoro
- 10 ml sherry fino
- 10 ml Chartreuse verde
- 30 ml cordiale al lime
- 5 ml sciroppo di agave
- 5 foglie di coriandolo
- 2 gocce hot chili droplets by Javier de las Muelas

Preparazione

Shakerare e filtrare gli ingredienti in un bicchiere alto, completare con ghiaccio tritato.

Garnish

Fili di peperoncino e una foglia d'oro.



04 SAVORY MARY

Lucas Kelm



Lucas Kelm Bar Manager - Alajmo s.p.a.

“Il Bloody Mary è il mio cocktail preferito e mi diverto sempre a trovare nuove variazioni. Cambio il distillato o provo ingredienti che diano più sapore, sperimentando con diversi tipi di pomodoro. Ho anche una passione per le tradizioni Messicane e adoro i distillati a base d’agave. Così ho miscelato questi miei due amori, realizzando un Bloody Mary in cui il gusto di Tequila Patrón, morbido e dolce, emergesse insieme alle note di agave verde. Savory Mary è bilanciato tra il gusto acido, il dolce e il salato. Ideale per un aperitivo estivo unico e per chi ama il Bloody Mary e Patrón Silver come me”.

Ingredienti

50 ml Patrón Silver
20 ml succo di lime
20 ml soia
5ml sciroppo d’agave
3 fette di cipolla di Tropea
Dressing (sale, pepe, tabasco)

Preparazione

Inserire in uno shaker Tequila Patrón e le fettine di cipolla di Tropea. Schiacciare la cipolla dentro la tequila per ottenere i succhi della cipolla, aggiungere gli altri ingredienti e applicare la tecnica del throwing. Filtrare e gustare con o senza ghiaccio.

Garnish

Un gambo di sedano salato e pepato.



05 EL TEXITO

Nuno Lopes



Nuno Lopes Head Bartender - The Westin Palace Milan

“Il mio drink si ispira al Messico, in particolare alla cultura gastronomica di questo Paese. Il suo nome richiama l'ingrediente principale della ricetta: Xitomatl è il termine atzeco per indicare il pomodoro. El Texito è realizzato solamente con prodotti nativi del Messico come Patrón Silver ed è ispirato alla Salsa Fresca, una delle più famose preparazioni a base di pomodoro, cipolle, coriandolo e Jalapeño. Le cipolle grigliate e i peperoncini apportano delle note dolci e affumicate che si sposano perfettamente con il tequila”.

Ingredienti

- 50 ml Patrón Silver
- 20 ml succo di Lime
- 120 ml succo di pomodoro fresco clarificato o confenzionato
- 4 fette jalapeño grigliate
- 1 fetta cipolla grigliata
- Mezza manciata di coriandolo fresco
- Un pizzico di sale
- Sale e origano per la crusta

Preparazione

Pestare le cipolle e i peperoncini all'interno dello shaker, aggiungere i restanti ingredienti e shakerare per 8 secondi circa. Filtrare con un colino versando in un bicchiere basso con ghiaccio.

Garnish

Bagnare il bordo del bicchiere con acqua e passarlo su un piatto con sale e origano.



06 PATRONELLO

Chiara Mascellaro



Chiara Mascellaro

Bar Manager - Camus, Palermo

Vincitrice italiana Patrón Perfectionists Cocktail Competition 2020

“Due amori e due storie che si intrecciano: Patrón e Scopello, un luogo magico, silenzioso e immerso nella natura dove ho deciso di ritirarmi dopo il lockdown. Da un lato un mare incantevole, dall’altro la montagna e grandi distese di verde. Qui, dove tutto sembra fermo, nasce la mia ispirazione. Ho preso la mia bottiglia di Patrón creando un drink che parlasse di questo luogo, utilizzando prodotti che non mancano mai nel mio giardino e utilizzo sempre in cucina”.

Ingredienti

50 ml Patrón Silver infusa al rosmarino

15 ml sciroppo al rosmarino

15 ml succo limone

1 bar spoon di olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera d.o.p

Un pizzico di sale alla menta

4 foglie di basilico fresco

Preparazione

Inserire tutti gli ingredienti nello shaker, agitare e versare il drink in un bicchiere colmo di ghiaccio con un double strain.

Garnish

Guarnire con un rametto di rosmarino.



07 FROM JALISCO TO BENACO

Rama Redzepi



Rama Redzepi

Bar Manager - Grand Hotel Fasano, Gardone Riviera

“Chiudete gli occhi e lasciatevi trasportare in un viaggio attorno al mondo, sorso dopo sorso. Volerete dal Messico all’Asia con tequila, tè bianco, mango e kumquat. Tornerete poi in Italia tra i profumati agrumi del Garda all’interno della nostra incantata terrazza del Grand Hotel Fasano. Buon viaggio!”.

Ingredienti

50 ml Patrón Silver (infuso con tè bianco, mango, bucce di limone)
20 ml oleo saccharum al kumquat
10 ml lime fresco
120 ml soda al pompelmo rosa

Preparazione

Mettere in infusione Patrón Silver per 24 ore con il tè bianco aromatizzato con mango e bucce di limone. Per preparare l’oleo saccharum, sbucciare il kumquat assicurandosi che all’interno della buccia non rimanga la parte bianca e inserirlo in un barattolo con dello zucchero bianco. Lasciare in un luogo fresco e asciutto finché tutto l’olio della buccia non sarà estratto. Shakerare tutti gli ingredienti, versare in un tumbler alto con ghiaccio, e colmare con la soda al pompelmo. Mescolare delicatamente.

Garnish

Decorare con un petalo di orchidee e una cannuccia in metallo, ma solo a richiesta.



08 EL VIENTO DEL SUR

Antonio Rosato



Antonio Rosato
Head Bartender - Mandarin Bar & Bistro, Milano
Vincitore italiano Patrón Perfectionists Cocktail Competition 2019

“Il mio drink parla di José, uno scrittore messicano che decide di partire per l'Italia in cerca di nuove ispirazioni. Visitando la costiera Amalfitana, tra il mare, un mix di profumi e prelibatezze gastronomiche, trova l'energia per comporre 'Il vento del Sud' in cui racconta le sue memorie del gusto. Il drink che le rappresenta è perfetto per un pomeriggio afoso. Patrón Silver sposa perfettamente il carattere e la freschezza di limoncello e basilico. Mentre il cordiale al melograno e pompelmo contrasta l'acidità del lime aggiungendo corpo e consistenza”.

Ingredienti

50 ml Patrón Silver
15 ml limoncello e basilico
25 ml cordiale al melograno e pompelmo
1/2 lime spremuto
Splash soda

Preparazione

Costruire il drink sul ghiaccio in un classico tumbler basso unendo Patrón Silver, limoncello e basilico dopo aver lasciato a macerare tre foglie di basilico fresche nel liquore per due ore. Spremere mezzo lime e aggiungere il cordiale al melograno e pompelmo. Chiudere con un top di soda o acqua frizzante.

Garnish

Una foglia di basilico e un chicco di melograno.



09 BEE TOUCH

Erica Rossi



Erica Rossi

Mixology Coordinator - Slowear18, Milano

“Ecco un drink in cui il sapore deciso di Patrón Silver, si mescola a tutte le sfaccettature di cui noi donne siamo capaci: una parte dolce e delicata, che nel cocktail è data dal cordiale di polline d’api e fiori di camomilla e una parte più aspra, che nel mio drink è donata dalle note del limone. Come in ognuna di noi, c’è anche un tono di amaro, raggiunto nel bicchiere dal bitter di Pompia, un agrume sardo dalla scorza dura ma dal sapore unico. E per finire, oltre al tequila ho aggiunto un albume agrumato che riesce ad amalgamare tutti contrasti con la sua texture cremosa. Come un abbraccio”.

Ingredienti

45 ml Patrón Silver
20 ml cordiale al polline d’api e fiori di camomilla
30 ml succo fresco di limoni
10 ml albume profumato alle foglie di lime
5 gocce Malidea bitters alla Pompia

Preparazione

In uno shaker inserire Patrón Silver e, in sequenza, il cordiale, il limone, qualche goccia di bitter e l’albume che andranno agitati prima senza ghiaccio secondo la tecnica dry shake e dopo nuovamente con il ghiaccio. Filtrare in una coppetta e servire senza nessuna decorazione.

Garnish

Nessuna, la semplicità vince sempre.



10 RITA D'UZES

Maximiliano Ruiz



Maximiliano Ruiz Socio e Bar Manager - Turbo, Milano

"Il drink racconta la storia delle mie estati passate in famiglia tra vino e profumi provenzali. Uzès è un piccolo comune vicino Pont du Gard, tra Avignone e Nîmes, dove amo trascorrere le vacanze con i miei figli. Il sabato mattina ci perdiamo tra le bancarelle di un bellissimo mercato, dove andiamo spesso a trovare una speciale erborista con i suoi aromi e gli oli essenziali che, per onor di cronaca, chiamerò Rita. Il cocktail Rita D'Uzes è dedicato al mio amore estivo. I sapori e i profumi della mia amata Occitania che incontrano Patrón Silver, il mio distillato del cuore".

Ingredienti

15 ml lime
45 ml Patrón Silver
15 ml St Germain
1 bar spoon di confettura di Fichi
2 drop bitter alle Erbe Provenzali
Vaporizzazione di Lavanda

Preparazione

Spremere metà lime all'interno dello shaker. Proseguire versando Patrón Silver, St Germain, la confettura di fichi e due drop di bitter alle erbe provenzali. Riempire lo shaker con ghiaccio e agitare. Versare in una coppetta filtrando con un double strain. Vaporizzare il bicchiere con la lavanda, ottenuta con un litro di soluzione idroalcolica e due drop di olio essenziale alla lavanda.

Garnish

Guarnire il bicchiere spennellandolo esternamente con del miele o sciroppo di zucchero (2:1) per fissare polvere di basilico, timo, limone e menta.



11 TRAMONTO A BACALAR

Marco Tavernese



Marco Tavernese Bar Manager - It Milano

“Sarebbe un sogno adesso potersi godere un tramonto al gusto tequila. Amo far viaggiare i miei ospiti grazie ai miei cocktail, per questo ho pensato di mixare un po’ di gusti italiani e messicani in un drink da sorseggiare di fronte a un tramonto estivo. Ecco come è nato Tramonto a Bacalar, capace di esaltare la morbidezza di Patrón Silver”.

Ingredienti

40 ml Patrón Silver al timo
35 ml Aperol al peperone arrosto
10 ml limone
3 dash bitter al cioccolato
Top Mandarin e Ginger Soda

Preparazione

infondere un mazzo di timo all’interno di Patrón Silver per 24 ore. Prendere un peperone giallo e arrostarlo in forno a 180° per 30 minuti, successivamente spellarlo e pulirlo dai semi. Prendere un sacchetto sottovuoto o un barattolo termico, mettere all’interno l’Aperol e il peperone giallo arrostito, sigillare e cuocere per 2 ore a 60°. Dopo la cottura filtrare e, con il peperone essiccato, ottenere una chips. Infine bilanciare il tutto con del bitter al cioccolato e del limone. Shakerare, versare in un tumbler basso e terminare con un top di soda al mandarino e zenzero.

Garnish

Un ciuffetto di timo.



12 MEXICAN STANDOFF

Federico Volpe



Federico Volpe Bar Manager - Dry Milano

“Il termine Mexican Standoff indica una situazione di sospensione temporanea. L’ho creato in un momento di attesa, dedicandomi alle preparazioni nella mia cucina di casa e riscoprendo il piacere di scegliere soltanto ingredienti di qualità, partendo dal Tequila”.

Ingredienti

45 ml Patrón Silver al timo
15 ml liquore di agrumi bruciati e chili
1/4 di mango cotto al cartoccio con spezie
15 ml sherry alle rose
30 ml succo di limone
1,5 spoon di zucchero
Zucchero a velo aromatizzato con arancia rossa e lamponi

Preparazione

Prendere un liquore di agrumi e cuocerlo sottovuoto con pompelmo, lime, limone e arance essiccate e infondere dello sherry con rosa canina. Tagliare il mango e cuocerlo a 180° al forno per mezz’ora in un cartoccio di carta forno contenente olio evo, un goccio di sherry alle rose, cardamomo, pizzico di sale e pepe di Timut. Inserire il mango nello shaker e pestarlo con un po’ di succo di limone e lo zucchero, aggiungere i restanti ingredienti e agitare con vigore. Versare in una coppetta.

Garnish

Essiccare arancia e lampone, frullarli per creare una polvere e mixarla allo zucchero al velo. Decorare l’esterno del bicchiere con la polvere.





SIMPLY PERFECT.®

patrontequila.com

PATRÓN PERFECT MOMENTS



The perfect way to enjoy Patrón is responsibly



COQTAIL[®]

MILANO

www.coqtailmilano.com
@coqtailmilano