

Αμβροσία

PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E CONSAPEVOLE

2

Ἀμβροσία

PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E CONSAPEVOLE



Se c'è qualcosa di sacro, il corpo umano è sacro

Walt WHITMAN, *Foglie d'erba*, 1855/91

Ἀμβροσία (Ambrosia), nella mitologia indica il cibo o la bevanda degli dèi, deriva dal greco antico α (alpha privativo) e $(\mu)\beta\rho\acute{o}\tau\omicron\varsigma$ (mibrotos, mortale) e rappresenta, appunto il cibo o la bevanda che solo gli immortali potevano consumare.

La collana ospita volumi di ricette pensate e realizzate con alimenti sani e benefici per l'organismo, attraverso procedimenti che ne valorizzino le proprietà nutritive e il gusto.

Le opere di Ἀμβροσία si muovono lungo due linee guida: partono dalla conoscenza e dall'analisi della composizione chimica degli alimenti, delle loro proprietà organolettiche, chimiche, biologiche e nutrizionali per ideare sperimentare e suggerire ricette gustose e sane con benefici per l'organismo umano; analizzano ricette comuni o già sperimentate per scoprire quali proprietà nutritive esse abbiano e quale fabbisogno energetico apportino al nostro organismo.

Ἀμβροσία si propone, pertanto, come un contenitore scientifico, funzionale e creativo di progetti editoriali che attraverso l'approfondimento scientifico si pongono come stimolo per la creatività in cucina e a tavola, considerando la nutrizione il fulcro del benessere psicofisico dell'organismo umano.



Vai al contenuto multimediale

Lucia Reale
Maria Vitagliano Bidoli

Ricette e spunti per aperitivi e cocktail
Recipes and suggestions for appetizers and cocktails





Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVII
Gioacchino Onorati editore S.r.l. – unipersonale

www.gioacchinoonoratieditore.it
info@gioacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978-88-255-0964-9

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: dicembre 2017

*Ai lieti convivi
e alle gradevoli serate con
gli amici.*

*Alle squisite
vivande preparate con
amore e sollecita cura.*

*Ai discorsi mai
terminati ed alle decisioni
mai tralasciate per poter
comprendere e capire
insieme.*

*Alla gioia di poter
ricordare e ripreparare
gradevoli cocktail e
squisiti aperitivi.*

Indice

p.	11	Storia e consigli per i cocktail
	15	<i>History and tips for cocktails</i>
	19	1. Garibaldi
	23	2. Americano
	27	3. Lo Spriz Aperol
	31	4. Aperitivo analcolico
	37	5. Hot Blond
	41	6. Aperitivo al pomodoro
	45	7. Mojito
	49	8. Grandruga
	53	9. Barracuda
	57	10. Aperitivo rosé
	61	11. Bellini (origine veneta)
	67	12. Red
	71	13. Aperitivo al kiwi
	77	14. Aperitivo alla fragola
	81	15. Ginger Olè
	85	16. Gibson
	91	17. Brandy e Coca-Cola
	97	18. Aperitivo cosmopolita allo spumante
	101	19. MojitoRoyal
	107	20. Ice-Pick
	113	21. Cocktail alcolico Cantaloupe Lovi
	119	22. Cocktail Vodka-Lemon

p.	125	23. PinaColada
	129	24. Cocktail Sea Breeze
	135	25. Bucintoro
	139	26. Diavoletto
	143	27. Margarita
	149	28. Cocktail al Martini all'Italiana
	155	29. Sangria
	161	30. Cocktail Analcolico al Limone
	165	31. Aperitivo bicicletta
	169	32. Negroni
	173	33. Cocktail analcolico al Mango
	177	34. Tequila Sunrise
	181	35. Wreath Punch
	185	36. Frutta Party
	189	37. Frutta Party alla ciliegia
	193	38. Cocktail Bachardi
	199	39. Yellow Cocktail
	205	40. Puccini
	209	41. Sangria alle Fragole
	215	42. Cocktail di Primavera
	219	43. Coktail Brazilian Punch
	225	44. Cocktail cool passion

Storia e consigli per i cocktail

I cocktails sono delle gradevoli bevande ottenute dalla miscela proporzionata di liquidi alcolici, analcolici ed aromi. Quando non contengono alcolici sono detti cocktail analcolici.

È tradizionale preparare qualche accogliente vivanda, non pesante e comunque gradevole, da quando la società, le persone nelle città e nei piccoli paesi hanno voluto accogliere parenti, amici, conoscenti, persone gradite con qualcosa di buono da mangiare o da bere.

Si sono cercate tante combinazioni; in uno di questi tentativi è stata scoperta la cioccolata che inizialmente era una strana bevanda amara aromatizzata in vario modo. Solo in seguito si è scoperto come era gradevole insieme allo zucchero. È nata così una prima forma di cioccolata da cui sono poi derivati vari altri tipi.

Non era possibile sempre aspettare il pranzo od invitare, magari un grande numero di ospiti, per un intero pranzo.

Ancora di più succedeva, per un'abitudine abbastanza diffusa, di invitare qualche ospite importante, magari per chiedere protezione o favori, per cui era necessario offrire qualcosa di gradito e gustoso e nello stesso tempo veloce da preparare e leggero da mangiare.

Tale abitudine ha portato all'elaborazione di un gran numero di tipi di vivande che variano anche secondo la regione geografica. Gli stessi piatti gustosi hanno una loro storia caratteristica anche se, nonostante la loro preparazione vari da paese a paese, nei paesi di una certa regione geografica tutti sanno che si prepara un certo gradevole cibo che non si tralascia mai di gustare.

Anche la cultura moderna si è grandemente e piacevolmente orientata a questo costume e molti viaggiatori e visitatori non sono pienamente contenti

se non hanno potuto gustare le specialità del posto che visitano. Sia che ci si trovi in India, sia che ci si trovi a Pozzuoli od a Napoli o nei Castelli Romani oppure a Roma.

Nella società attuale è consuetudine che i giovani ed anche gli adulti in cerca di relax e svago, frequentino locali dove si servono ottimi cocktail accompagnati da saporite specialità che alla fine sostituiscono del tutto la cena. È infatti ormai molto diffusa l'abitudine "dell'apericena" come viene simpaticamente nominata.

Sono per questo molto noti alcuni tipi di cocktail, come il Cantalupe Lovi, l'aperitivo Bicicletta, il Negroni, il Mojito Royal, e molti altri.

Sono combinazioni di bevande che, mescolate insieme, danno un gradevole sapore. Solo un sapiente ed esperto Barman può prepararli alla perfezione e la combinazione di bibite alcoliche od analcoliche oppure solo analcoliche nel caso dei cocktail analcolici è stata alla fine un po' standardizzata per ottenere un sapore rinnovabile e gradevole da richiedere tranquillamente nei locali dove è possibile gustare queste bevande così gradevoli.

Anche la presentazione del cocktail è importante e molto curiose e carine sono le decorazioni dei bicchieri che variano da locale a locale dove quasi ci si contende la maggiore abilità nel preparare ottimi cocktail e sorprendenti modi di presentarli.

In passato era molto importante il tipo di bicchiere utilizzato ma questo modo di presentare i cocktails ha lasciato il posto proprio all'elevata fantasia delle decorazioni da scegliere.

Spesso il bicchiere viene messo in un luogo freddo in modo che sia ghiacciato al momento dell'uso. Oppure viene bagnato il bordo del bicchiere che poi viene immerso in una ciotolina con del sale, oppure dello zucchero, oppure della polvere di cacao, oppure del limone, ed altro ancora, questo a seconda del tipo di cocktail. In questo modo la polvere aromatica più adatta aderisce al bordo del bicchiere.

Immane poi è il ghiaccio che deve essere messo solo alla fine, infatti sciogliendosi potrebbe diluire il sapore del cocktail.

In genere il cocktail si prepara direttamente nel bicchiere utilizzando le bevande nelle proporzioni che variano a seconda del tipo di cocktail. Per alcuni tipi di cocktail è meglio preparare direttamente una brocca con tutti gli ingredienti nelle medesime proporzioni usate nel bicchiere ma variando le quantità di ciascuna bevanda. In questo modo tutti possono servirsi dalla brocca per il proprio cocktail e questo è molto utile nei buffet in piedi o nelle serate con un elevato numero di ospiti.

Non è comune né opportuno offrire anche un'abbondante cena od un abbondante pranzo dopo un saporito e rilevante cocktail con piacevoli abbinamenti di squisiti snack. Alla fine ci si alzerebbe da tavola appesantiti e questo non fa bene alla salute.

Molte persone spesso non vanno a certi incontri proprio per non incorrere in un interminabile pranzo o una interminabile cena o per motivi di salute, che è giusto considerare, oppure per non sentirsi appesantiti nel dover mangiare troppo oppure per non incorrere nel disagio di dover rifiutare quanto molto simpaticamente e generosamente viene offerto.

Meglio quindi limitare l'incontro con gli amici alla offerta di simpatici cocktail con relativi abbinamenti per invogliare alla possibilità di incontrarsi per discorrere e svolgere piacevoli ed interessanti conversazioni ed in certi casi perfino dare spazio alla conversazione che a volta può essere importante per il proprio lavoro o per la necessità di prendere decisioni importanti sulla propria vita.

È quindi invece consigliabile ricevere amici nel tardo pomeriggio offrendo gradevoli cocktail e simpatici snack, che allietano la conversazione e rendono gradevole il trascorrere momenti con i propri amici senza poi dover offrire anche la cena ma rallegrandosi di gustosi e graditi accompagni della loro frequentazione.

Nella presente raccolta illustriamo come preparare alcuni cocktail molto famosi ed altri improvvisati in simpatiche serate con gli amici. Illustriamo anche la preparazione di simpatici abbinamenti dei cocktail, che variano a seconda del tipo di cocktail ed a volte sono molto originali, insoliti e gradevoli. Ma la caratteristica principale degli abbinamenti è la relativa facilità con cui possono essere preparati e l'elevata gradevolezza dei sapori.

History and tips for cocktails

The cocktails are pleasant beverages obtained from a proportionate blend of alcoholic liquids, soft drinks and flavorings. When they do not contain alcohol, they are called non-alcoholic cocktails.

Preparing some warm food, not heavy but still pleasant, it is a tradition since the society, people in cities and small countries wanted to host relatives, friends, acquaintances, people you like with something good to eat or drink.

There are many combinations; in one of these attempts it was discovered that chocolate was originally a strange bitter drink flavored in various ways. Only later, it turned out that it was agreeable with the sugar. It was born a first form of chocolate from which various other types are then derived.

It was not always possible to wait for lunch or invite a large number of guests for an entire lunch.

Even more it was a habit quite common to invite an important guest, perhaps to seek protection or favors, so it was necessary to offer something pleasing and tasty and at the same time easy to prepare and light to eat.

This habit has led to the development of a large number of food types, which also vary, by geographical region. The same tasty dishes have a characteristic story though despite their preparation varies from country to country, in countries of a certain geographic region everyone knows that there is a typical food that must be taste.

Even modern culture is greatly and pleasantly oriented in this costume and many travelers and visitors are not fully happy if they could not taste the specialties of the place they visit. Whether you are in India, whether you are in Pozzuoli or Naples or in the Castelli Romani or Rome.

In today's society, it is common practice that young people and even adults looking for relaxation and recreation attend places, where they can find fine cocktails and tasty specialties that will eventually replace the entire dinner. In fact now is widespread the "apericena" habit as it is nicely appointed.

Some cocktails are well known for this, such as Cantalupe Lovi, Biciçetta cocktail, Negroni, Mojito Royal, and many others.

They are combinations of drinks that mixed together, give a pleasant taste. Only a wise and experienced barman can prepare them to perfection and the combination of alcoholic beverages or soft drinks, or just soft in the case of non-alcoholic cocktails finally has been a bit 'standardized to achieve a renewable and pleasant taste to require quietly in the places where you can enjoy these pleasant drinks.

Even the presentation of the cocktail is important, the decorations of the glasses are very curious and cute, and they vary from place to place where we almost contend the greater skills in preparing cocktails and amazing ways to present them.

In the past, the type of glass used was very important, but this way of presenting the cocktails has given way to the great fantasy in the decorations.

Often the glass is put into a cold place so that it is frozen before the use. Alternatively, the edge of the glass is wet and then it is soaked in a bowl with the salt, or sugar, or cocoa powder, or lemon, and more, depending on the type of cocktail. In this way, the most suitable aromatic powder adheres to the edge of the glass.

The ice cannot fail and must be placed only at the end because when it melts it could dilute the cocktail flavor.

Typically, the cocktail is prepared directly in the glass using beverages in proportions that vary by the type of cocktail. For some types of cocktail, it is best to prepare a jug directly with all the ingredients in the same proportions used in the glass but by varying the amount of each beverage. This way everyone can help himself or herself from the jug and this is very useful in standing buffet or in the evenings with a large number of guests.

It is not common or appropriate to also offer a rich dinner or a rich lunch after a tasty and substantial cocktail with pleasant combinations of delicious snacks.

Many people often do not go to certain meetings precisely in order to avoid an interminable lunch or an endless dinner or for health reasons, that it is right to consider, or not to feel burdened in having to overeat or to avoid

the discomfort of having to refuse what is offered very sympathetically and generously.

Therefore, it is better to limit the meeting with friends to a nice cocktail offer with its pairings for inspiring opportunity to meet, talk, and play nice and interesting conversations and in certain cases even for a conversation that can be important for work or for making important decisions about life.

Then you should receive friends in the late afternoon and offer them pleasant cocktails and nice snacks, which liven up the conversation and make it pleasant to spend time with friends without having then also to offer dinner but enjoying tasty food in their attendance.

In this collection, we illustrate how to prepare some very famous cocktails and other improvised ones in a nice evening with friends. In addition, we illustrate the preparation of cute cocktail combinations, which vary depending on the type of cocktails and sometimes are very original, unusual and pleasant. However, the main feature of pairings is the relative easy way they can be prepared and the high attractiveness of the flavors.