

@hugo_boscovich



"Conectados por la Coctelería" Episodio 19

Con Daniele Dalla Pola @danieledallapola

Comencé a trabajar en un bar familiar, donde a un café ya le sumé crema de coco.

La película cocktail tuvo mucho influencia en mi carrera, empecé con el flair y hacer show en el bar.

Antes de Nu Lounge estuve en Miami donde trabajé la coctelería en restaurante.

Empezamos en Nu Lounge con un enfoque diferente pero poco a poco fuimos modificando a una coctelería tropical diferente.

Un ejemplo de lo que hicimos fue la sexy colada donde le añadimos lima y jengibre a una piña colada





La coctelería tiki y tropical pueden ir juntos, don the beachcomber no utilizaba la palabra tiki,"Ron Rapsody","Planter Punch" y "Daiquiri Ron" la palabra empezó con Trader Vic.La palabra se hace fuerte con el viaje de Kon Tiki

De los dos me siento identificado con Don The Beachcomber ,fue un visionario.

Mi Mai Tai favorito es el próximo que me tomo, la clave es la mezcla de ron, un buen curacao de naranja y por supuesto el orgeat.

Los bares en Miami o Italia son totalmente diferente.Los clientes se comportan de otra manera.





Alamea nació para cumplir una necesidad que demandaba el mercado. En 6 meses estaba listo.

Soy partidario del Nu Tiki, los Tikis la mayoría originales son muy fuertes y cítricos. Tampoco sabemos como sabían las diferentes clases de Ron o frutas.

Para mi orgeat utilizo mi pasta de almendra.

Yo estoy a favor de la cristalería traslúcida y tiki mugs,para ser un buen tiki bar necesitas de las 2.

Me gusta mucho el Navy grog de los clásicos

Mi zombi nos funciona muy bien donde le añadimos mezcal



"Dan's Special "

Te rendirás a esta mezcla exótica de ron DonQ añejo, ron especiado Alamea, néctar de agave azul Real y el fruto del amor.

1 oz Alamea spiced rum
1 oz DonQ anejo
½ oz fresh lime juice
1 ½ oz Dan's mix
Shake with ice cubes. Pour into a Tiki cocktail coupe.

