

MIKADO

INTERNATIONAL
BARTENDERS
ASSOCIATION

1961



RICETTA

1 1/4 oz | 4 cl Brandy
2 dash Angostura Bitters
2 dash Creme Noyau
2 dash Orzata
2 dash Curacao

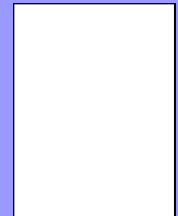
BICCHIERE



TECNICA DI PREPARAZIONE



GUARNIZIONE



PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer.

STORIA E CURIOSITA'

Con il termine giapponese Mikado in passato si indicavano sia il Palazzo Imperiale che l'Imperatore, nella cultura nipponica. Ad oggi tale termine non viene più usato, se non per il celebre gioco da tavolo consistente in alcuni bastoncini affusolati che si devono raccogliere, senza che si tocchino tra di loro, conosciuto anche con il termine Shanghai.

Il cocktail, nonostante il nome, venne ideato in Inghilterra da un barman il quale volle rendere omaggio all'opera satirica Mikado, scritta da William Schwenck Gilbert e musicata da Arthur Sullivan; l'opera andò in scena per la prima volta a Londra presso il Savoy Theatre nel 1885, e si ripeté per ben 672 rappresentazioni.

Gli autori dell'opera vollero ambientare la loro creazione in un paese lontano, in modo da riversare le loro critiche alla società britannica in maniera indiretta.

La ricetta del drink venne riportata per la prima volta nel 1934 su "What shall we drink" di Magnus Bredenbeck; a volte alla ricetta viene aggiunto il Triple Sec, ingrediente non riportato nella ricetta ufficiale.



PROFESSIONE BARMAN

