

ISBN
Editore
Clunx Edizioni
2015

ALOHA!

Tiki che passione!

di
Peppino Manzi



bar.it
informa. forma. riforma



200 drink
con foto e ricette



Autore: Peppino Manzi

Hanno collaborato: Fabio Renzetti, Ivan Forti,
Simone Di Leonardo, Gaetano Boccolato,
Toni Rosetti,

E' il papà di tutti i barmen italiani, il vero Maestro di questa professione. Inizia a lavorare a 14 anni girando l'Italia, prima di avventurarsi in Europa tra Francoforte, Zurigo, Ginevra e Londra. Al ritorno in Italia fa esperienza a Cortina d'Ampezzo e Madonna di Campiglio, per poi aprire il Cluny Piano Bar a Milano Marittima insieme a sua moglie Luisa e ai figli. Dagli anni '70, la sua è anche un'attività didattica presso gli Istituti Professionali. Inizia, così, ad organizzare i primi corsi di aggiornamento professionali per esercenti e, nel 1980, pubblica il Manuale del Barman, adottato negli Istituti Alberghieri e più volte ristampato. Nel 1985 realizza un videotape per la maggior comprensione dello stile e della professionalità della professione, e nel 1988 organizza e conduce il 1° Corso di aggiornamento ministeriale per la didattica del bar. Fin dalla nascita di Bar.it, è stato uno dei più grandi sostenitori. Attualmente continua a pubblicare testi e manuali sul mondo del bar ed è impegnato in attività di formazione.

"Ciò che abbiamo fatto solo per noi stessi, muore con noi.

Ciò che abbiamo fatto per gli altri e per il mondo resta ed è immortale."

Jorge Alberto Soratti



bar.it

informa, forma, riforma



Iscriviti ai nostri gruppi

UNION B.A.R.
(bar - alberghi - ristoranti)
UNION B.A.R.
(clienti - appassionati - degustatori)

Gli italiani al bar
Marcheart

Metti "mi piace" sulle nostre pagine



bar.it
Bar-Man
Happy Hour time
Marcheart
Scuola Bar.it

www.bar.it



Donato Bevilacqua: Capo Redattore - Francesco Cacopardo: Amministratore Gestione Horeca srl - Antonella Ciccarelli: Bar Blogger - Peppino Manzi: Presidente onorario bar.it Club - Fabio Renzetti: Direttore Esecutivo bar.it - Simone Di Leonardo: Responsabile Formazione - Ivan Forti: Organizzazione Eventi

Bar.it è un gruppo di professionisti ed appassionati del mondo del bar che crede fermamente nella condivisione del sapere, e nel ruolo fondamentale del contributo di ogni singolo.

La nostra missione è quella di rendere fruibile la conoscenza a supporto dello sviluppo, attraverso un'informazione chiara e puntuale, una formazione di livello indirizzata ad appassionati e professionisti, un servizio innovativo e moderno dedicato alle aziende. In sostanza bar.it inForma, Forma, riForma.

Un canale diretto con le principali news sul mondo del bar, sui prodotti, i personaggi, i grandi barmen, le tendenze dei locali famosi, le ricette più sfiziose. Diamo voce al barista ed al cliente, ci interessano entrambe le parti del bancone; ricette ed opinioni degli appassionati e dei frequentatori di locali pubblici, hanno per noi la stessa importanza.

Per quanto riguarda l'affascinante percorso della formazione vogliamo aprire idealmente le porte del bar a tutti coloro che desiderano fare di una passione un lavoro, e vogliamo accompagnare chi già può definirsi un professionista verso livelli ancora più alti. Un team giovane e preparato di addetti ai lavori, e il sostegno di partner autorevoli, sono la nostra migliore garanzia per offrire un programma di corsi di formazione e master di approfondimento quanto più completo possibile, attuale nelle tematiche e nei metodi didattici. Perché la passione non ha confini, e deve essere comprensibile da chiunque.

Ci piace definirci come il moderno riferimento dell'universo bar, proprio perché consideriamo il bar come una terra ancora da scoprire, fatta di punti di vista differenti, situazioni da raccontare, spunti da cogliere per aggiornarsi e migliorare. Vogliamo riformare il modo di vedere le cose e di fare business, rendendo il bar un'azienda con ottime performance economiche. I nostri consulenti affiancano l'imprenditore trasferendo un metodo ed un know-how vincente.

La costituzione di un Club risponde inoltre all'intento di far tornare il bar uno dei principali centri di socializzazione, anche al di fuori dello "spazio fisico", riuscendo a far incontrare e dialogare tante persone su temi diversi, con un unico grande focus: il bar.

SOMMARIO

TIKI STORY	Pag. 9
IL TIKI HAWAIANO	“ 13
LA CULTURA POP DEI TIKI NEGLI USA	“ 15
TIKI DRINKS O BOAT DRINKS	“ 27
CHE COSA SONO I COCKTAIL TIKI O BOAT DRINKS?	“ 31
TOP 10 TIKI COCKTAIL	“ 39
RUM TIKI E CARIBBEAN DRINK	“ 90
RICETTARIO TIKI DRINK	“ 120
TIKIPEDIA IL GLOSSARIO DEI TIKI e HOME-MADE	“ 466
INDICE GENERALE	“ 478

Tiki Story



Il Tiki è una divinità Polinesiana originaria delle Isole Marchesi (Polinesia Francese) che, col tempo, ha invaso tutto il triangolo polinesiano. La rappresentazione tipica del Tiki è sotto forma di statua rocciosa, ma è presente anche in diverse sculture in legno, nei gioielli, nell'artigianato tipico locale e nei tatuaggi caratteristici di tutta l'Oceania. Le tracce dei primi Tiki sono state scoperte dagli archeologi su delle antiche incisioni rupestri. Si tratta di facce con grandi occhi rotondi, incise e dipinte su pietra, che rappresentavano gli dei Maohi. Successivamente, con l'apparizione dei primi Tiki di pietra, si afferma l'arte della scultura tipica polinesiana. Nell'antica Polinesia la mitologia comprendeva moltissimi dei, ciascuno con una precisa funzione. Essi, secondo i Maohi, formavano insieme agli uomini un'unica società, avevano sembianze umane ma erano molto più forti e possedevano poteri sacri: il Mana e il Ra'a. Ogni divinità aveva la propria rappresentazione nel regno



Divinità Ata



Divinità To'o

animale, vegetale o minerale e due maniere ben distinte di manifestarsi: gli Ata e i To'o. L'Ata (ombra o nuvola), è un oggetto di uso comune, scelto dall'uomo per simbolizzare l'incarnazione della divinità: un sasso, un albero, un pesce, un uccello. Il To'o è invece una rappresentazione fabbricata dai mortali, una pietra o un pezzo di legno scolpiti a immagine della divinità. Solitamente questi oggetti erano ornati di piume rosse e gialle che costituivano il marchio della divinità. I Tiki sono diventati l'eredità popolare di questi to'o. Queste rappresentazioni scolpite aiutavano molto i loro possessori, essendo anche dotate di poteri magici. Si utilizzavano i Tiki scolpiti per vincere un nemico oppure per proteggersi contro le maledizioni e avevano lo scopo di vegliare sul benessere della famiglia. Spesso erano disposti sui marae (santuari all'aria aperta) consacrati agli spiriti e quindi usati dai santoni locali.



IL TIKI HAWAIANO

Il Tiki Hawaiano si differenzia da quello della Polinesia Francese per la forma del volto e del corpo che appaiono di carattere stilizzato. Nelle Isole Hawaii il Tiki è presente in diverse e differenti statue al Bishop Museum di Honolulu, il più grande museo delle Hawaii nel quale si trova la più grande collezione di artefatti culturali e scientifici polinesiani del mondo, o in altre località come il City of Refuge National Historical Park di Honouliuli e il Polynesian Cultural Center di Oahu.



LA CULTURA POP DEI TIKI NEGLI USA

Negli anni cinquanta gli Stati Uniti vennero attraversati da quello che può essere considerato uno degli ultimi esotismi del mondo moderno: la mania per tutto ciò che riguardava la Polinesia, in una sola parola: il Tiki. Questa bizzarra passione, che si diffuse a tal punto da estendere la propria influenza ad abbigliamento, musica e balli, cucina e cocktail, arredamento e persino architettura. Per quanto oggi del tutto dimenticata e oggetto soltanto di un revival moderato, questa esotica fascinazione colpì profondamente gli Stati Uniti che videro nella cultura polinesiana, come già a suo tempo il pittore Gauguin, un baluardo contro la civiltà moderna e il progresso forzato. Tradizioni ancestrali, mitologia primitiva, vita semplice e a contatto con la natura; questi i capisaldi che colpirono l'immaginario degli americani.



Alcuni locali e banchi bar originali degli anni '50 americani sul tema Tiki



Fra i simboli più rappresentativi c'era appunto il Tiki, rappresentazione stilizzata di corpo umano in forma di divinità, che trovò posto praticamente dappertutto: dalle insegne alle tazze, dalle lampade a vere e proprie sculture dall'aspetto imponente. Anche gli esercizi commerciali si adeguarono presto alla moda imperante, così se lo Sheraton costruì un hotel completamente in stile, in un batter d'occhio si "polinesizzarono" anche numerose sale da bowling e bar. Questi ultimi in particolare si dimostrarono un luogo ideale, visto che lì era possibile mettere insieme cocktail esotici, spettacoli di danze e musica suonata dal vivo. Alcune band infatti, provenienti perlopiù dalla scena surf, innestarono elementi esotici dando vita a una sorta di polynesian pop. A metà degli anni sessanta, imprevedibilmente come era arrivata, la moda decadde.



Il locale che aprì Don The Beachcomber nel 1934 a Hollywood - Los Angeles, CA



The book of Tiki si apre con una citazione di Picasso, la cui fascinazione per l'arte primitiva lo spinse a dire: "Il buon gusto? Che cosa terribile! Il buon gusto è il nemico numero uno della creatività". Con il Tiki il rischio, da quanto si apprende scorrendo le pagine, è senz'altro scongiurato visto che tra pellicce di leopardo, maschere tribali, tessuti ultrapsichedelici e oggettistica kitsch, l'ultima cosa a rischio sembra proprio la creatività. La cultura pop-esotica del Tiki negli Stati Uniti cominciò nel 1934 con l'apertura a Hollywood di "Don the Beachcomber", un bar-ristorante a tema Polinesiano. Il proprietario era Ernest Raimond Beaumont-Gantt, un giovane della Louisiana che aveva navigato in tutto il Sud Pacifico; più tardi lui cambiò giuridicamente il suo nome in "Donn Beach". Il suo ristorante presentava la cucina Cantonese e l'esotico punch rum con una decorazione di Tiki torches (torce fiammeggianti), mobili in rattan, leis (collane) floreali e stoffe brillantemente colorate.



Trader Vic, locale di Victor Bergeron ad Oakland, CA



Tre anni più tardi, Victor Bergeron, meglio noto come "Trader Vic" adottò il tema del Tiki per il suo ristorante in Oakland che, successivamente, divenne una catena mondiale. Quando i soldati americani ritornarono a casa dalla II Guerra Mondiale portarono con loro storie e souvenir dal Sud Pacifico. James Michener vinse il Premio Pulitzer nel 1948 per la sua raccolta di novelle, *Tales of the South Pacific*, che divenne la base per *South Pacific*, il musical del 1949 di Rodgers e Hammerstein, anch'esso vincitore del Premio Pulitzer. L'indipendenza hawaiana creò ulteriore interesse di massa nell'area e gli americani si innamorarono della loro versione romantica di una cultura esotica. Un ulteriore fattore era l'eccitamento che circondava la spedizione del Kon-Tiki. Il design polinesiano cominciò a infondere ogni aspetto visuale estetico del paese, dagli accessori di casa all'architettura. Presto arrivò l'integrazione nella musica, da artisti come Martin Denny che mescolò l'idea del Tiki attraverso il



Les Baxter (creatore della Jungle Exotica genere musicale che si contrapponeva alla Tiki Exotica music)

Martin Denny's Waikiki Nightclub (creatori della Tiki Exotica)



jazz mixato con il polinesiano, l'asiatico, gli strumenti Latini e i temi "tropicali", insieme ad altri artisti che crearono il genere di Exotica come Les Baxter e Artur Lyman. Questa musica mescolò gli elementi di ritmi afrocubani, strumenti insoliti, suoni ambientali e temi romantici tratti dai film di Hollywood, chiamati con titoli evocativi come Jaguar God, in un ibrido culturale che non era originario di nessun luogo. C'erano due ceppi primari di questo genere di exotica: Jungle e Tiki. La Jungle Exotica fu una creazione di Hollywood, con le sue radici nei film di Tarzan e in altri ancora più indietro nel tempo, fino al romanzo di William Henry Hudson "Green Mansions". Les Baxter era il re della Jungle Exotica e proliferarono orde di imitatori mentre si aprivano le porte per alcuni generi più genuini come quelli di Chino, Thurston Knudson, e Guy Warren. La Tiki Exotica fu introdotta con il "Martin Denny's Waikiki Nightclub" in combinazione con la cover di Les Baxter Quiet Village.



Una collezione di tiki mugs

A destra le tipiche torce da esterno le "Tiki torches"

Alcuni originalissimi esempi di tiki mugs scolpiti nel legno o nella pietra



La cultura Tiki ebbe un'onda di popolarità tra i tardi anni '50 e i primi anni '60, marcati dall'ingresso, nel '59, delle Isole Hawaii come 50° stato degli USA e con l'introduzione dei Tiki Bar e dei Tiki Restaurant attorno a tutti gli Stati Uniti continentali. La cultura pop-exotica del Tiki, negli USA ha goduto di recente di una rinascita di popolarità e le Tiki mugs (tazze), le Tiki torches e tutti gli oggetti che riguardano la cultura Tiki in generale, che avevano ormai raccolto la polvere nei negozi, sono ora ricercatissimi articoli di grande valore.





Tiki Drinks o Boat drinks

Da un'attenta ricerca, per soddisfare l'interesse e la curiosità manifestata per questo genere di drink, ho estrapolato le notizie riguardanti i tiki drinks, che spero siano soddisfacenti per comprendere questa categoria di bevande miscelate, ritornate in auge anche nel nostro continente. I tiki bar originali fiorirono per circa 30 anni, ma ben presto divennero fuori moda. Nel 1990, la cultura Tiki è stata ripresa da una nuova generazione di fan e nuovi tiki bar sono stati aperti in tutto il mondo. Spesso sembrano ispirati a "Trader Vic!" e "Don the Beachcomber". L'ormai famoso "Don the Beachcomber" si trasferì poi alle Hawaii e aprì il "Waikiki Beach". Anche questo bar fu progettato per evocare il Sud Pacifico, con palme, maschere tiki sulle pareti e sviluppò un menu di cocktail per celebrare i diversi rum esotici assaggiati nel corso degli anni in elaborate ricette segrete, tra cui il popolare Sumatra Kula e lo Zombie cocktail. Donn Beach chiamò anche i suoi cocktail Rhum Rapsodie.



Foto d'epoca di alcuni Tiki Party



Nel suo nuovo bar Bergeron ha creato bevande a base di rum nello stesso modo e con lo stesso prestigio di Beach: il cocktail tiki, quintessenza del Mai Tai, è stato inventato dall' originale Trader Vic nel 1944. Tra Donn Beach e Trader Vic scoppiò una faida che si protrasse per un lungo periodo, perché entrambi sostenevano di aver inventato il mai tai. I due divennero rivali come i pionieri della cultura tiki. Ed entrambi hanno creato una varietà di piatti "polinesiani", tra cui i granchi "Rangoon" e "rumaki". Anche i loro bar divennero catene e continuano ancora oggi a funzionare in tutto il mondo. I Cocktail Tiki sono solo una parte della cultura tiki che si basa su una concezione romantica delle primitive culture polinesiane che continua ancora oggi, anche se ha acquisito sfumature più underground rispetto al suo periodo di massimo splendore, tra gli anni '40 e gli anni '50. I Tiki party rimangono un tema popolare per molti e le bevande tiki sono le più conosciute e consumate in queste occasioni.



Jimmy Buffett

Che cosa sono i cocktails tiki o Boat drinks?

Il nome boat drink (bevande da barca) deriva dalla canzone Boat Drinks di Jimmy Buffett, tratta dall'album Vulcano. I boat drink sono noti anche come "bevande ombrello", ma sono più comunemente conosciute come tiki drink o cocktail esotici. I boat drink sono stati creati e hanno conquistato la ribalta dalla fine degli anni '40, come parte della cultura Tiki, fino ai primi anni '70. Fin dal 1920 bevande simili ai Boat drink sono descritte dai viaggiatori durante la navigazione attraverso i Caraibi e le soste alle Isole Barbados. Si allude alle bevande denominate swizzles. Queste bevande erano spesso variazioni di diversi tipi di rum, mescolati a zucchero e succo di lime; miscele che non hanno la stessa complessità dei cocktail che sono stati serviti a partire dagli anni '50 nei ristoranti tiki. Questi tipi di bevande fanno parte di una classe di tipologia di cocktail, ma non esiste



Volcano Bowl

Tiki Bowl



una vera definizione di ciò che rende una bevanda parte della categoria tiki. Tuttavia ci sono alcune caratteristiche che accomunano i cocktail tiki; generalmente contengono rum o vari tipi di rum, uno o più succhi di frutta o agrumi, sono guarnite con ciliegie al maraschino, frutti o agrumi freschi. Spesso le miscele sono versate in contenitori naturali: noce di cocco, ananas svuotati, conchiglie o bicchieri in ceramica che riproducono maschere tiki (tazze tiki portate poi a casa come souvenir), navi nelle forme di tiki o, tra gli stili tradizionalmente più popolari, le ciotole scorpione di ceramica, la scodella vulcano (con un serbatoio sollevato al centro, simile a un vulcano, riempito con rum 151 proof. di alcol poi acceso per il fuoco), in cui sono serviti cocktail da bere in comune, ornati con ombrellini di carta, fiori freschi o animali di plastica e cannuce. Il boat drink per eccellenza della cultura Tiki odierna risorgente è il Mai Tai. Questi tipi di bevande non sono mai indicati come boat



drink; citazione necessaria invece per i tipi di cocktail chiamati bevande tiki o cocktail esotici. Di solito i Boat drink hanno una maggiore percentuale di ingredienti alcolici di un highball, ma meno di cocktail come il Martini o il Manhattan. Generalmente contengono almeno un liquore hard (solitamente rum), uno o più liquori dolci (come triple sec, blue curaçao) e sono completati con succhi di frutta e agrumi. Spesso ci sono aromi aggiuntivi come l'Angostura bitter e ricche guarnizioni con elementi esotici. Da queste notizie sui Tiki drink si può dedurre che queste miscele sono prevalentemente composte da prodotti locali: succhi di agrumi e frutti, latte di cocco, vari tipi di rum, zucchero, spezie, miele e tante decorazioni di ombrellini e frutta esotica.

- **Rum** - La maggior parte dei cocktail tiki includono almeno un tipo di rum, anche se molti possono combinare fino a tre diversi stili di rum e bitter.
- **Fruit** - Nel vero stile tropicale, le bevande



Alcuni tipi di Rum adatti alla preparazione dei Tiki drink

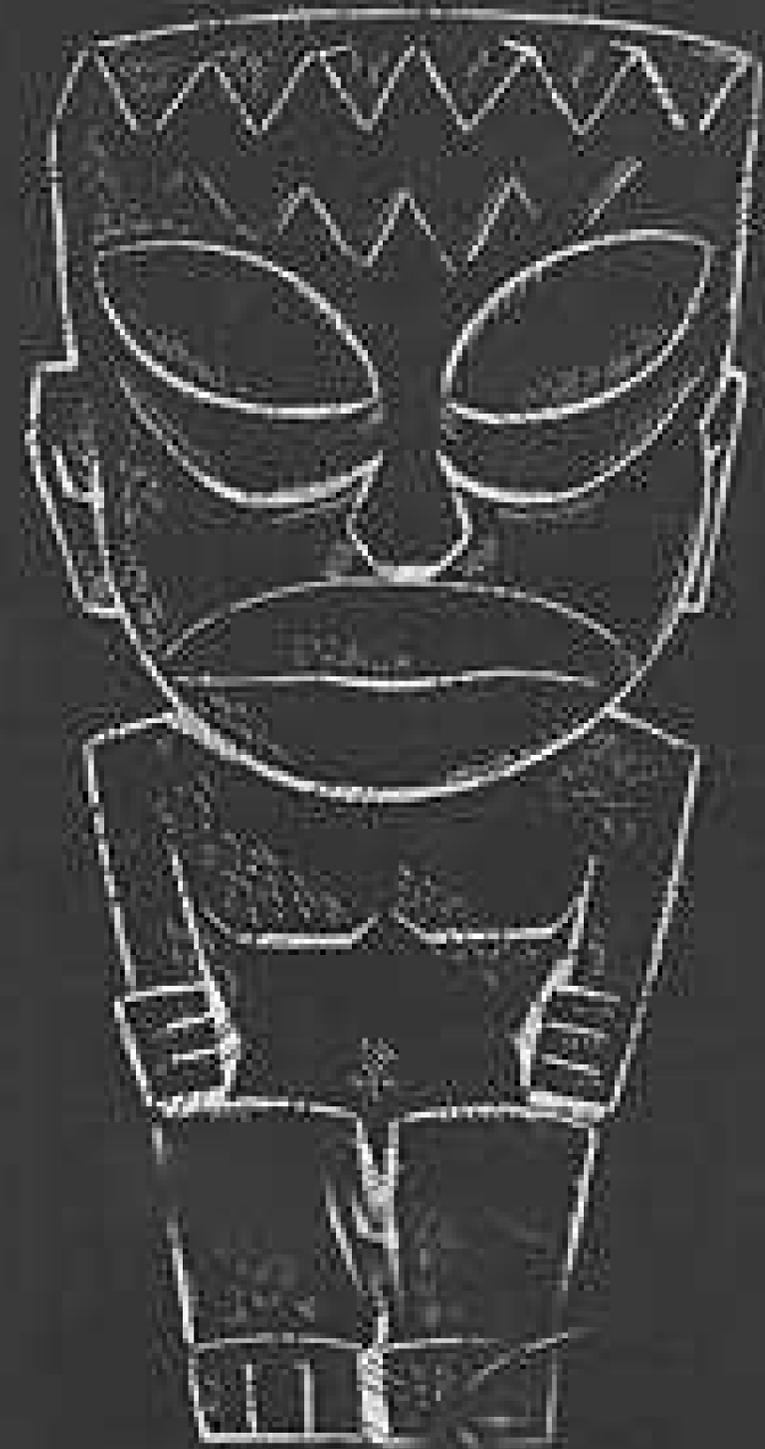


tiki comprendono succhi di agrumi e frutta; molti cocktail possono contenere più pezzi di frutti diversi. La maggior parte sono frutti tropicali come ananas, arancia, frutto della passione, guava e cocco. In genere questi frutti moderano anche il forte gusto di alcol, rendendo i cocktail ideali per i bevitori che preferiscono sapori meno forti. Questo però rende le bevande un po' più pericolose, perché il sapore, così morbido e gradevole, può far dimenticare che si tratta di bevande alcoliche, come nel caso della Piña Colada.

- **Strati di sapore** - La caratteristica principale dei cocktail tiki è il sapore dolce e gradevole, accompagnato dalla ricchezza di colori e fantasia. Questi cocktail spesso contengono quattro o più ingredienti che aggiungono intensità ai profumi e al sapore della bevanda, rendendola una delle esperienze più interessanti e gustose per il palato.
- **Spice** - Sebbene non sia un requisito fondamentale di tutti i cocktail tiki, molti di essi hanno un ingrediente che aggiunge solo un tocco di profumo e un sapore leggermente spezia-

to: pimento, noce moscata, rum speziato con chiodi di garofano, cannella e spezie che rendono il sapore del cocktail più interessante.

• **Varianti** - Per vari motivi o per un eccesso di opportunità, è possibile trovare più varianti tra le ricette di un cocktail tiki. Ricette nate dalla fantasia creativa che ha permesso di elaborare, miscelandoli, i vari ingredienti esotici. Ogni bevanda di questa lista ha visto aggiungere, togliere o sostituire ingredienti più volte nel corso degli anni. Una delle teorie che ha portato a queste modifiche è anche quella secondo la quale le ricette di queste bevande erano spesso tenute gelosamente segrete per evitare che venissero imitate dagli altri bar. Furono tenute segrete per così tanto tempo che i barman hanno iniziato a cercare di indovinare gli ingredienti con cui potevano essere composte le bevande in modo da ricreare la loro versione della ricetta.



TOP 10 TIKI COCKTAIL

Beachcomber Cocktail



Il Beachcomber è un cocktail estivo, perfetto di sera con un interessante mix di sapori.

È il più leggero di questi cocktail ed è l'unica bevanda ad essere servita in un bicchiere basso. Questo cocktail può essere mescolato o agitato; contiene light rum, triple sec, succo di lime e liquore maraschino. Effettuando una ricerca, è possibile scoprire che esiste una varietà di ricette Beachcomber e, come in molti altri cocktail tiki, tra di loro sono notevolmente diverse. Alcuni includono banana, vodka e rum al cocco, cherry brandy, succo d'ananas, d'arancia e frutta tropicale.

Ingredienti:

- 2 oz rum chiaro
- 3/4 oz Triple Sec o Cointreau
- 3/4 oz succo di lime appena spremuto
- 2 splash maraschino Luxardo liqueur
- 1/4 di cucchiaino di sciroppo semplice

Unire gli ingredienti in uno shaker Boston. Aggiungere ghiaccio e agitare energicamente. Versare il contenuto in un bicchiere da cocktail freddo o in un bicchiere old fashioned con ghiaccio, guarnire con una o due ciliegie al maraschino. Il liquore maraschino contribuisce ad addolcire la ricetta, si consiglia di provare prima senza alcuno sciroppo; potrebbe essere abbastanza dolce.



Bahama Mama Cocktail

Non si sa molto sulle origini del Bahama Mama, ma è probabile che questo rum cocktail sia nato alla Bahamas durante il periodo di massimo splendore, come base di contrabbando, nel periodo del proibizionismo. Un mix di rum bianco e scuro ad alta gradazione, il Bahama Mama è più complesso di quanto sembri. Una miscela di caffè e liquore di cocco, limone e succo d'ananas. Il Bahama Mama ha una tonalità di colore leggermente più scuro rispetto alla maggior parte dei cocktail tiki, anche se il volume di succo di ananas aiuta a bilanciare il tutto. Si compone di rum scuro a 151 proof, caffè, liquore al cocco, limone, ananas e succhi di frutta.

Ingredienti per 1 drink:

- 1/4 oz liquore al caffè
- 1/4 oz rum 151 proof.
- 1/2 oz rum scuro
- 1/2 oz liquore al cocco
- 1/2 oz succo di limone
- 4 oz succo d'ananas
- fragola o ciliegia per guarnire

Elaborazione:

versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Agitare bene. Versare in un bicchiere Collins con ghiaccio tritato. Guarnire con fragola o ciliegia.

Variazione:

può essere miscelato nel frullatore con ghiaccio a scaglie.



Bahama Mama frozen

Ingredienti:

- 1 oz rum al cocco (Malibu)
- 1/2 oz Spiced rum (Cap.Morgan)
- 1/2 oz liquore al caffè
- 3/4 oz Banana Liqueur
- 2 oz succo d'arancia
- 2 oz succo di ananas
- 1/2 oz granatina
- fette d'arancia, d'ananas e fragole per guarnire

Elaborazione:

versare gli ingredienti in uno shaker o nel frullatore riempito di ghiaccio a scaglie. Agitare bene. Versare in un bicchiere hurricane con il ghiaccio tritato. Guarnire



Blue Hawaii

Esistono due versioni di questo drink tropicale, shakerato o frozen con tanto ghiaccio.

È un drink affascinante grazie alla tonalità del blu, esotico, decisamente tropicale. Il Blue Hawaiian è uno dei cocktail tiki più morbidi. È la versione blu della popolare Piña Colada, riducendo la quantità di noce di cocco per lasciare spazio a più curaçao blu.

Blue Hawaiian Frozen

Categoria: frozen long-drink

Preparazione: frullatore con ghiaccio a scaglie

Bicchiere: calice medio

Quantità: 12 – 14 cl.

Ingredienti:

- 4/10 rum chiaro
- 1/10 Curaçao blue
- 4/10 succo d'ananas
- 1/10 crema di cocco
- spicchio e due foglie d'ananas, fettina di noce di cocco, ciliegina, cannuccia (non nera)

Elaborazione:

frullare bene col ghiaccio, versare nel calice e guarnire