

FOOD NEWS

C'è un triple sec italiano nel Mai Tai da record più grande del mondo

f t p d | SALVA

 DI MARIAROSARIA BRUNO, GIORNALISTA
 15 Settembre, 2022


Foto @fasterbabylon

Ci beviamo un cocktail? Sì, ma da 378 litri. È questa la misura da record, del **Mai Tai più grande del mondo**. Il primato è stato stabilito a Las Vegas, in occasione del settimo compleanno del cocktail bar **The Golden Tiki**. Un orgoglio in parte italiano, perché, tra gli ingredienti del drink entrato nel Guinness dei Primati, troviamo anche un Triple Sec prodotto nel Belpaese.

Il cocktail è stato realizzato da **Adam Rains**, che con il suo staff ha pensato di celebrare così, con un drink da 100 galloni, la ricorrenza del popolare tiki bar. Un modo originale per festeggiare, anche per rendere omaggio alla cultura polinesiana, di cui è piena espressione il Mai Tai.

Il Mai Tai più grande del mondo con il triple sec italiano



Foto Aromi Group

La componente nostrana nel cocktail da record? Il **Gajardo Triple Sec Radicale** della **Distilleria Schiavo** di Costabissara, in provincia di Vicenza, realtà attiva da oltre 150 anni, che per la prima volta può vantare un riconoscimento fuori dal comune, seppur conquistato dall'altra parte dell'Oceano.

SOLO SU FDL+



ARTICOLO

FDL+ **Novità e trasferimenti: il bollettino chef dell'autunno 2022**



ARTICOLO

FDL+ **Come si diventa sommelier? La ricetta fatta di curiosità e passione firmata Alessandra Veronesi**



RICETTA

FDL+ **Mille foglie di pane raffermo e pomodoro | Why Waste? Stagione 2**



RICETTA

FDL+ **Pane vecchio con taramasalata di capesante | Why Waste? Stagione 2**



RICETTA

FDL+ **Smoothie alla pesca matura congelata | Why Waste? Stagione 2**



Il *Radicale* è un triple sec che nasce dall'infusione di oltre 18 giorni di bucce di limone, lime, bergamotto, arancia dolce, arancia amara e mandarino tardivo di Ciaculli, presidio Slow Food, infine rimescolato a mano con la tecnica del bâtonnage.



Foto Aromi Group

Adam Rains, che nel 2020 è stato eletto miglior "Bar Artist" dell'anno, ha scelto di miscelare il distillato italiano con gli altri ingredienti del drink, ossia **rum, orzata e lime**. Il risultato è stato un Mai Tai da record, un omaggio al noto cocktail Tiki, molto in voga negli anni Cinquanta e Sessanta.

RICETTA

FDL+ **La carota che voleva essere pasta | Why Waste? Stagione 2**



RICETTA

FDL+ **Gelato "tutti frutti" | Why Waste? Stagione 2**



RICETTA

FDL+ **Cuscino di lamponi | Why Waste? Stagione 2**

ULTIMI PUBBLICATI



Guida Michelin 2022: i ristoranti italiani con 3 stelle Michelin



Le migliori cucine di pesce a Roma: scopri la lista dei ristoranti da provare



Wabi Restaurant, la nuova cucina asiatica a Milano tra sapori audaci e sake



Il Paradiso "italiano" di Barcellona è il miglior bar del mondo 2022



FOOD NEWS

I film italiani a Venezia come non li vedrete mai: il menu ispirato alle pellicole in concorso

ARTICOLO SUCCESSIVO →

News & Trends

- Food News
- Spreco alimentare
- Vita in Cucina
- Food Delivery
- Serie Food Netflix
- Libri di Cucina

Food & Drinks

- Prodotti Tipici
- Trucchi in Cucina
- Street Food
- Birra Artigianale
- Vini Pregiati
- Tecniche di Cottura

Ricette

- Antipasti
- Primi Piatti
- Secondi Piatti
- Contorni
- Dessert
- Drink

Protagonisti

- Chef Famosi
- Talenti del Gusto
- Pizza d'Autore
- Bartender
- Interviste
- Chi è Chi

Dove Mangiare/Bere

- Indirizzi Interessanti
- Mangiare Bene a Milano
- Cocktail Bar
- Guida Michelin Turismo

Eventi

- Eventi Enogastronomici
- S.Pellegrino Young Chef Academy
- 50 Best Restaurants
- S.Pellegrino

FDL+

- Articoli FDL+
- Ricette FDL+
- Scaricabili FDL+

Chi siamo