

ANNO 42° NUMERO 07

l'Espresso

00007 >

**SPECIALE
CROISSANTERIE**

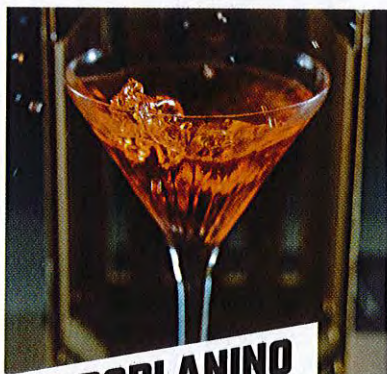
**STORIE
ITALIANE**





Francesca Gentile

PROPRIETARIA DEL FUNI 1898 A MONTECATINI TERME, SI DISTINGUE PER UNA MISCELAZIONE CLASSICA E CONOSCENZE DA FOTOREPORTER



APEROPLANINO

INGREDIENTI

◆ 3 cl Aperol ◆ 1,5 cl Grappa di Moscato The Queen Bonaventura Maschio ◆ 2 cl shrub ai frutti rossi e bergamotto home made ◆ 2 drop Bitters Mediterraneo 1818 Sirene

PREPARAZIONE

◆ Tecnica shake & double strain, versare in coppa vintage con ghiaccio, guarnire con ciliegina

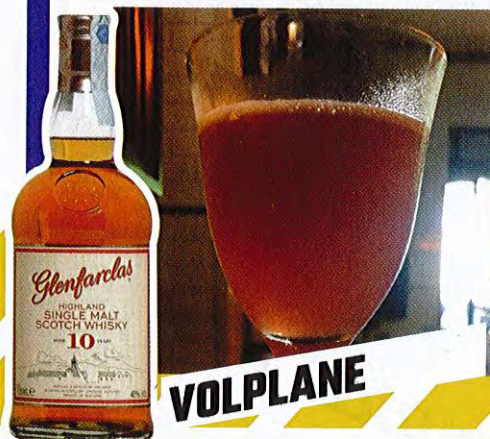
COMMENTO

◆ I sentori agrumati dell'Aperol si sposano a quelli fruttati della grappa di Moscato e della shrub ai frutti rossi e bergamotto. Bitters Sirene aggiunge note di rosmarino, coriandolo e di pino marittimo.



Alessio Giovannesi

BAR MANAGER DEL PLURIPREMIATO BACCANO DI ROMA. LAVORA DIETRO IL BANCONO DA 15 ANNI CON VARIE ESPERIENZE CAPITOLINE E LONDINESI



VOLPLANE

INGREDIENTI

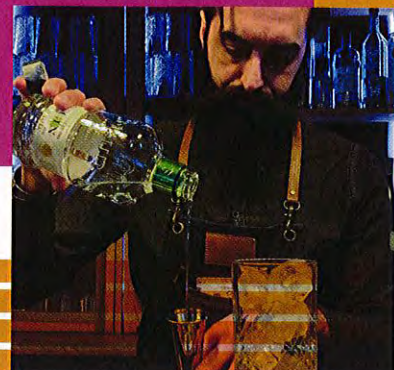
◆ 3 cl Glenfarclas Single Highland Malt Scotch Whisky 10 yo ◆ 2 cl Gagliardo Bitter Radicale ◆ 3 cl Calvillo liquore alla mela ◆ 1 cl succo di limone

PREPARAZIONE

◆ Tecnica shake & strain, versare in coppetta

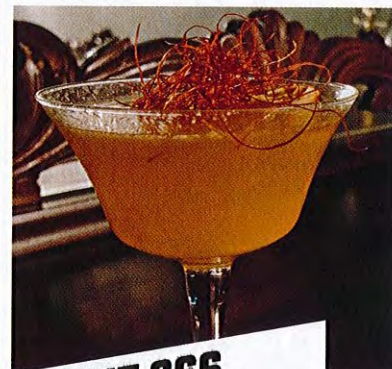
COMMENTO

◆ Grazie all'impiego dello Scotch whisky al posto del Bourbon Whiskey, il drink risulta meno aggressivo, mentre il liquore alla mela dona una maggiore rotondità.



Raffaele Iovinella

NAPOLETANO, CLASSE 1982, È BAR MANAGER DI LA GINERIA DI PADOVA, LOCALE CHE VANTA OLTRE 700 DISTILLATI DAL 2015 È TRAINER DI PLANET ONE



FLIGHT 666

INGREDIENTI

◆ 3 cl Ginetto Aperitivo a base gin all'arancia e mandarino ◆ 3 cl Calvados ◆ 3 cl citrus mix home made ◆ 1,5 Liquore Strega ◆ 2 dash rabarbaro bitters

PREPARAZIONE

◆ Tecnica shake & strain, coppa, guarnire con fetta di arancia e fili di peperoncino disidratati

COMMENTO

◆ Cocktail dedicato al film che ha ripreso il gruppo inglese di heavy metal Iron Maiden nel corso di un loro epico world tour (2009) in un aereo Boeing 757 brandizzato.

