

ANNO 46° NUMERO 02

# Diario di Agricoltura



## Frullato PROTEICO

PROTEINE VEGETALI  
8g  
PER 200 ML

\*Contiene naturalmente zuccheri



NOVITÀ

PRIMO SUCCO FONTE DI PROTEINE  
senza zuccheri aggiunti\*



# A TUTTA BIRRA





## Samuele Campanini

TITOLARE E BAR MANAGER DEL JIGGER SPIRITI & CUCINA E DEL ROOKIE. ENTRAMBI I LOCALI A REGGIO EMILIA



## SORBILLO'S NIGHTCAP

### INGREDIENTI

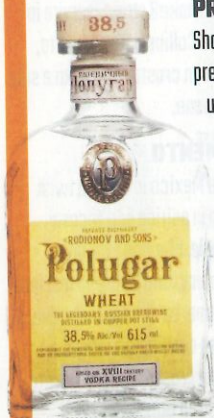
- ◆ 40 ml Polugar infuso con mozzarella e pane tostato home made
- ◆ 25 ml liquore di origano home made
- ◆ 30 ml acqua di pomodoro
- ◆ 20 ml cordiale sale, olio e basilico home made
- ◆ 2 drops The Bitter Truth alle olive

### PREPARAZIONE

Shakerare e versare in un bicchiere precedentemente raffreddato con un cubo di ghiaccio. Guarnire con polvere di pomodoro e spray di origano.

### COMMENTO

Omaggio alla pizza, la regina della cucina italiana, riproposta in chiave mixology. Un vero piatto liquido umami da gustare alla fine di una indaffarata serata lavorativa.



## Alberto Corvi

FOOD & BEVERAGE MANAGER DI CASA TOBAGO A MILANO, DOPO UNA LUNGA ESPERIENZA AL THE DOPING BAR



## CURRY ME ON

### INGREDIENTI

- ◆ 3,2 cl Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Anni
- ◆ 0,65 cl Hampden Estate Rum OWH 8 Y.O.
- ◆ 1,15 cl Campari infuso con curry in polvere
- ◆ 3 cl sciroppo di ananas home made
- ◆ 1,5 cl succo di lime

### PREPARAZIONE

Shake&strain in un tumbler basso, servito con un cubo di ghiaccio, guarnito con foglie di curry fresco.

### COMMENTO

Il pairing perfetto per questo cocktail è uno dei piatti più apprezzati a Casa Tobago: il Chorizo di Sergio Motta grigliato con carbone cubano e servito con olio piccante e un'insalata di finocchi freschi, conditi in modo semplice con olio evo e limone.



## Edris Al Malat

BAR MANAGER DEL DRY MILANO. AMANTE DEI DRINK PULITI, MINIMALISTI E CON UNA VERA FISSA PER IL GHIACCIO



## KILL BILL

### INGREDIENTI

- ◆ 45 ml Bitter Strega Giallo 900
- ◆ 30 ml Mancino Vermouth Bianco
- ◆ Ambrato alle pere
- ◆ 15 ml liquore alla nocciola

### PREPARAZIONE

Tecnica stir&strain; garnish con topioca ai funghi porcini.

### COMMENTO

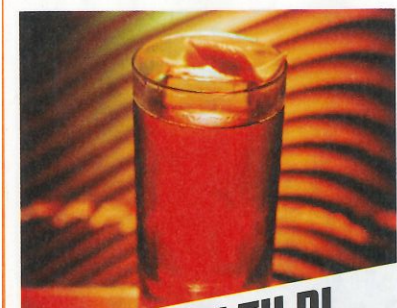
Un cocktail nato in collaborazione con la nostra cucina. Nasce come un twist sul Milano Torino, con note più speziate e dolci. La garnish con topioca ai funghi porcini aggiunge la parte sapida e umami.





## Giuliana Giancano

GUIDA IL POUT POURRI VINTAGE CAFÉ DI TORINO. OGNI SUA ENERGIA SI CONCENTRA SULLA SOSTENIBILITÀ



## CHE NE SAI TU DI UN CAMPO DI GRANO

### INGREDIENTI

◆ 4 cl Haku Vodka ◆ 6 cl Kvass di pane Senatore Cappelli e Melagrana ◆ 2,5 cl aceto di kombucha di erba di grano e chicchi di San Pastore tostati ◆ 1,5 cl sciroppo di grano

### PREPARAZIONE

Bilanciare la kombucha con lo sciroppo di grano, aggiungere Haku, colmare con il Kvass.

### COMMENTO

Un drink dedicato ai cereali che sfamano il mondo intero: riso e grano! Il kvass è un fermentato pensato per il recupero del pane avanzato. Tagliateci tutto, ma non i carboidrati!



## Umberto Oliva

BAR MANAGER DI BELLA A MILANO. LA SUA MIXOLOGY È MOLTO RICERCATA E ISPIRATA ALLA SUA AMATA CALABRIA



## SMOKY MARY

### INGREDIENTI

◆ 45 ml Altamura Vodka al rafano ◆ 90 ml acqua di pomodoro verde affumicata ◆ 10 ml salsa ponzu ◆ 10 ml colatura di alici Fish Different ◆ 2 dash salamaio di cucunci ◆ pepe nero

### PREPARAZIONE

Built; garnish con cucuncina e pepe nero.

### COMMENTO

Un ricordo dell'infanzia in Calabria tramutato in drink. Il pomodoro verde viene affumicato in maniera naturale con dei ciottoli di faggio aspromontano, la colatura di alici viene prodotta ad Anzio, piccolo paesino dell'entroterra calabro, il rafano dona nota speziata e leggermente senapata.

84  
bg 02/24



## Iolanda Prisco

HEAD BARTENDER DI AUDIOTECA, A SAN GIORGIO CREMANO (NA), LOCALE DI CUCINA FUSION, TRA DRINK E VINILI



## SPICY PALOMA

### INGREDIENTI

◆ 50 ml Casamigos Tequila Blanco infusa allo jalapeno home made ◆ 15 ml succo di lime ◆ 10 ml sciroppo d'agave ◆ top soda pompelmo rasa

### PREPARAZIONE

Tecnica: shake&strain, servire in bicchiere Collins o Tumbler alto, garnish con crusta di paprika e sale con jalapeno.

### COMMENTO

Que Viva Mexico in questo twist perfetto in pairing con tacos e guacamole, che parte da una tequila spicy, con jalapeno lasciato in infusione. Lo sciroppo d'agave, contrasta con l'acidità degli agrumi. La crusta rende la bevuta più sapida ad ogni sorso.

