

ANNO 41° NUMERO 1

BARGEEN

buongiornoale

COFFEE DESIGN

★ AVVIARE ★ *un coffee bar*

IL 50% DELLE CAFFETTERIE NON VA OLTRE IL TERZO ANNO DI ATTIVITÀ.
GLI ERRORI DA EVITARE

SAN GIORGIO
DOLCE & SALATO

Scopri tutte
le NOVITÀ 2019

#buongiornoalcazza



YURI GELMINI

Surfer's Den
Milano

Lui è il barman-giardiniere: fiori e piante sono ingredienti chiave dei suoi drink e delle sue polibibite (è esperto in miscelazione futurista)

Ape Vigorosa



INGREDIENTI

- 2 cl Taneda Liquore Amaro Carlo Ericini
- 4 cl Grappa Stravecchia Le 18 Lune Marzadro
- 2 cl Martini Rosso
- 2 cl Biancosarti

PREPARAZIONE

Stir & strain in coppa ghiacciata, guarnizione miele in favo.



MARCO MACELLONI

Franklin 33
Lucca

Ha portato la miscelazione di qualità in una città dove mancava. Scommessa vinta, certificata da riconoscimenti pubblici e privati

Bofonchio's Tails



INGREDIENTI

- 5 cl Ginepraio Amphora Navy Streight Bio Tuscan Dry Gin
- 3 cl succo fresco di limone
- 2 bar spoon sciroppo di miele di melata dei Monti Pisani
- 2 dash Angostura Orange Bitters

PREPARAZIONE

Shake & strain in coppa grande.



JOY NAPOLITANO

The Barber Shop
Roma

Nato e cresciuto dentro un bar, una lunga esperienza dietro al bancone, è l'anima del secret bar romano dedicato al Proibizionismo

Christmas Reviver



INGREDIENTI

- 5 cl Stravecchio Magna Mater Branca
- 2,5 cl Carpano Antica Formula Branca
- 1,5 cl Calvados
- 1,5 cl sciroppo zucchero
- 1 uovo intero

PREPARAZIONE

Double shake & strain, servire in doppia coppa martini raffreddata, spolverata di cacao in superficie.



La nota ricetta Bee's Knees (gin, succo limone, miele) di Meier è stata trasformata in polibibita alcolica dal gusto morbido, categoria "Guerra in letto". Oltre alla grappa stravecchia e all'aperitivo "vigoroso", il suo cuore è costituito dal tipico liquore digestivo alle erbe alpine della Valtellina, a cominciare dalla achillea moscata.



Decisamente alcolico (57%) e ispirato ai ruvidi gin della Royal Navy (inglese), Ginepraio è un gin aromatizzato solo con erbe toscane bio, maturato sei mesi in anfore di coccio. Dedicato ai bofonchi (calabroni in lingua toscana), si rifà alla morbidezza e struttura della ricetta Bee's Knees di Frank Meier.



Variazione sul tema Corpse Reviver n.1, cocktail di gran successo attribuito a Frank Meier, secco e potente. Il noto brandy milanese invecchiato in botte grande al posto del Cognac carica il drink di note di vaniglia, mentre l'aggiunta nello shaker di un uovo intero rende il tutto di particolare morbidezza al palato.