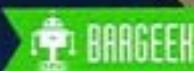


ANNO 41° NUMERO 1



bargiornale



AVVIARE *un coffee bar*

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





YURI GELMINI

Surfer's Den
Milano

Lui è il barman-giardiniere: fiori e piante sono ingredienti chiave dei suoi drink e delle sue polibite (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.

La nota ricetta Bee's Knees (gin, succo di limone, miele) di Meier è stata trasformata in polibita 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.



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 Gineprailo Amphora Navy Strength 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.

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



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.



Variazione sul tema Corpse Reviver n.1, cocktail di gran successo attribuito a Franck 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.