

by bargiornale

WeBar

MAGAZINE DIGITALE PER BAR, ALBERGHI E RISTORANTI

Scopri il Bibliotecario
di bargiornale

Da Milano a Cagliari la classifica dei panini più buoni

Protagonisti >

La nostra fotocronaca
esclusiva dalla
Campari Barman
Competition



**Guarda
le ricette**

Dì la tua >

Drink Team
2017, invia
subito la tua
candidatura



Iscriviti

Agenda >

Il calendario
dei seminari
di Riva Pianeta
Mixology



Visita





Sherry e notte fruttate per esaltare whiskey e amari



**GUARDA
LA RICETTA**

Anche all'ultimo nostro sondaggio del 2016 avete risposto in tanti. Grazie! Ecco le due ricette selezionate. Utilizzando un whiskey morbido come l'Hudson Baby Bourbon, Gian Nicola Libardi del Tatikakeya di Levico Terme ha realizzato un drink che sapientemente combina la secchezza dello sherry con le note dolci del cioccolato e del mais esprese del distillato. Francesco Gattabria del Pastis di Bologna ha invece puntato a esaltare le note erbacee di Amaro Nonino Quintessentia unendo a quelle fruttate di lime, arancia, ciliegia marasca.



Essenziale

di Francesco Gattabria – Pastis, Bologna

Ingredienti

4,5 cl Amaro Nonino Quintessentia
1,5 cl succo fresco lime
2 cl succo fresco arancia
1 cl maraschino
6 cl ginger beer
top spuma falernum

Preparazione

Versare gli ingredienti (meno ginger beer) nello shaker, agitare e versare in tumbler alto, aggiungere ginger beer e mescolare delicatamente, completare con la spuma al falernum (preparata in un sifone da panna), decorare con fetta lime disidratato, chiodi di garofano e foglie di menta.