bargiornale

ANNO 45° NUMERO 01

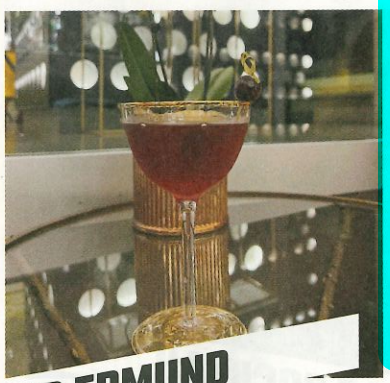


ZERO ALCOHOL CHALLENGE



Federica Geirola

BARMANAGER DEL CINQUE STELLE SINGER PALACE HOTEL (ROMA), È LADY AMARENA ITALIA 2021/2022



SIR EDMUND

INGREDIENTI

◆ 45 ml Vodka Polugar Dry Cherry
◆ 22,5 ml Brandy Lepanto Solera
◆ 22,5 ml Liquore Cavallino Bianco Chinato

PREPARAZIONE

◆ Dopo aver raffreddato il mixing glass, inserire gli ingredienti. Stirrare fino a giusta diluizione e raffreddamento. Servire nella coppetta precedentemente freddata. Garnish con Amarena Fabbri.

COMMENTO

◆ Le note della ciliegia si sposano benissimo con il bouquet della grappa chinata, morbida ed avvolgente. Finiamo col brandy invecchiato in botti di sherry, il quale contribuisce con note tostate e calde.





Carmelo Licata

BARMANAGER DI SETA GARDEN (GIULIANOVA, TE), SI È FATTO LE OSSA AL DRY MARTINI (SORRENTO)



DUFFY DUCK

INGREDIENTI

◆ 45 ml Bombay Sapphire Gin ◆ 20 ml cordial di mela ◆ 10 ml Apricot Brandy ◆ top Champagne al passion fruit e aceto di mele home made

PREPARAZIONE

◆ Shake in bicchiere Highball.

COMMENTO

◆ Ho deciso di stravolgere un classico andandolo a incrociare con un Pornstar Martini rendendolo fresco e beverino, utilizzando l'acidità della bolla e bilanciando il tutto con il cordial di mela. Il nome del drink ci rimanda al cognome del protagonista ed autore del The official Mixer's Manual.



Michele Picone

HA LAVORATO IN CAMPARY ACADEMY PER UN ANNO DOPO LA FINALE DEL 2016. OGGI LAVORA COME CONSULENTE



IMPROVEMENT CO.



INGREDIENTI

◆ 30 ml Coeur Du Breuil Calvados
◆ 30 ml Brandy Italiano di Poli
◆ 30 ml Scapegrace Hawke's Bay Late Harvest Gin

PREPARAZIONE

◆ Stir & strain in coppa Nick e Nora. Garnish con zest di arancia.

COMMENTO

◆ Per questo twist ho cercato di immaginare un accostamento e un insieme di sapori agrumati e floreali utilizzando solo tre ingredienti. Strutturato e dal finale asciutto.