

Mixer

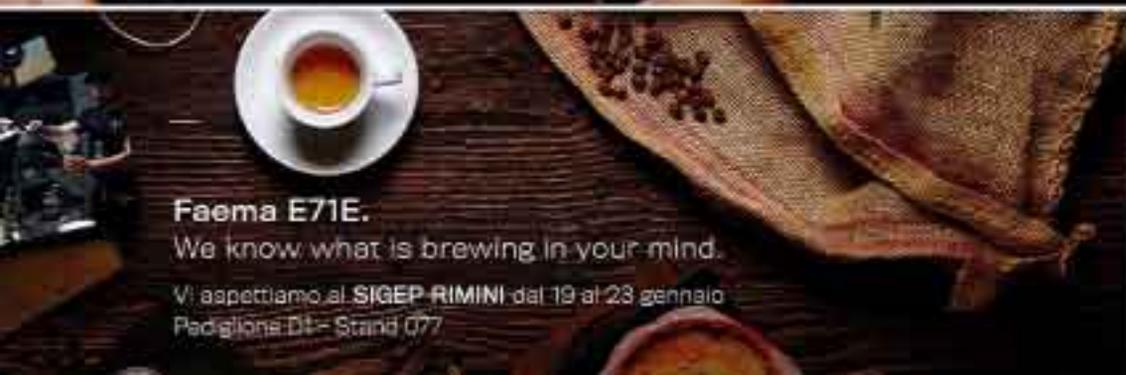
MIXERPLANET.COM

IDEE E TENDENZE PER IL MONDO DELL'OSPITALITÀ



GELATI
NUOVI STILI E
GUSTI INCONSUETI

INSERTO SPECIALE
MOMENTI DI CONSUMO
Dalla colazione al dopocena,
dati di mercato e nuovi trend



Faema E71E.

We know what is brewing in your mind.

Vi aspettiamo al **SIGEP RIMINI** dal 19 al 23 gennaio
Padiglione D1 - Stand 077

FAEMA
EXPRESS YOUR ART

e71.faema.it

FaemaOfficial faema_official



La ricetta di Luca Simonetta ALMOND MILK PUNCH

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

- 2 oz Cognac Francois voyer V.S.O.P
- 1 e 1/2 oz latte di mandorla
- 3/4 oz sciroppo di miele e vaniglia
- Grattugiata di Fava Tonca



La ricetta di Mirko Cagnazzo POCO MA BONO

Tecnica: Stir and Strain

Ingredienti:

- 30 ml **Cardenal Mendoza**
 - 10 ml Frangelico cotto sottovuoto e a bassa temperatura con mela essiccata
 - 3 dash Celery Bitter
 - una scorza d'arancia nel mixing glass
- Servire all'interno di una piccola coppetta o bicchiere da degustazione, decorare con scorza d'arancia e granella di Cantuccio.

PERCHÉ USARLI

Premessa: "Nel bere miscelato, cognac e brandy sono ingredienti versatili e d'attualità, in quanto alla base di moltissimi classici drink", analizza **Dario Olmeo**, titolare del Maracaibo di Alghero. Ancora: "Questi distillati regalano ai cocktail composità e dolcezza intense. E poi, in quanto percepiti come prodotti nobili, conferiscono al cocktail pregio e raffinatezza", evidenzia **Marco Fabbiano** titolare del Laurus Cocktail Experience di Lecce. Non basta: "Danno carattere al drink e offrono al bartender la possibilità di esprimersi con semplicità. Per creare un cocktail equilibrato e ricco di sentori, basta infatti miscelare il cognac e il brandy con pochi ingredienti", ricorda **Mirko Cagnazzo** assistant food&beverage manager al The Pantheon Iconic Rome Hotel. Gli estimatori? "La clientela che conosce e ama i grandi classici, dal Vieux Carré al Sidecar allo Champagne cocktail. E il pubblico più maturo, abituato al consumo di cognac e brandy lisci", afferma **Fabiana De Santis**, barlady del Pantaleo di Roma. E non è vero che i drink con questi prodotti piacciono solo ai cavalieri: "In realtà incontrano il gusto di uomini e donne di tutte le età, se si realizza un drink perfettamente bilanciato", dice Fabbiano. Per avvicinare i clienti ai drink con cognac e brandy "prima di proporre dei signature è bene introdurre in carta i grandi classici come Sazerac, Sidecar, Vieux Carré, Brandy Crusta e Champagne cocktail: drink eleganti dal grande fascino", puntualizza **Cristian Lodi**, titolare del Milord di Milano. Ma quali sono i punti di forza del cognac rispetto al brandy e viceversa? "Il brandy è un po' meno caro del cognac. Tuttavia, considerato che i cognac più indicati alla miscelazione sono quelli più giovani il cui prezzo si aggira intorno ai 20-30 euro, il risparmio in termini di drink cost è minimo. In compenso, a livello d'immagine e di percezione nel consumatore, il cognac è considerato un prodotto più prestigioso e utilizzarlo significa rendere sofisticato ed esclusivo il proprio drink", osserva **Marco Callegari**, trade marketing Velier per Milano e il Nord Italia.



CRISTIAN LODI,
TITOLARE
DEL MILORD
DI MILANO