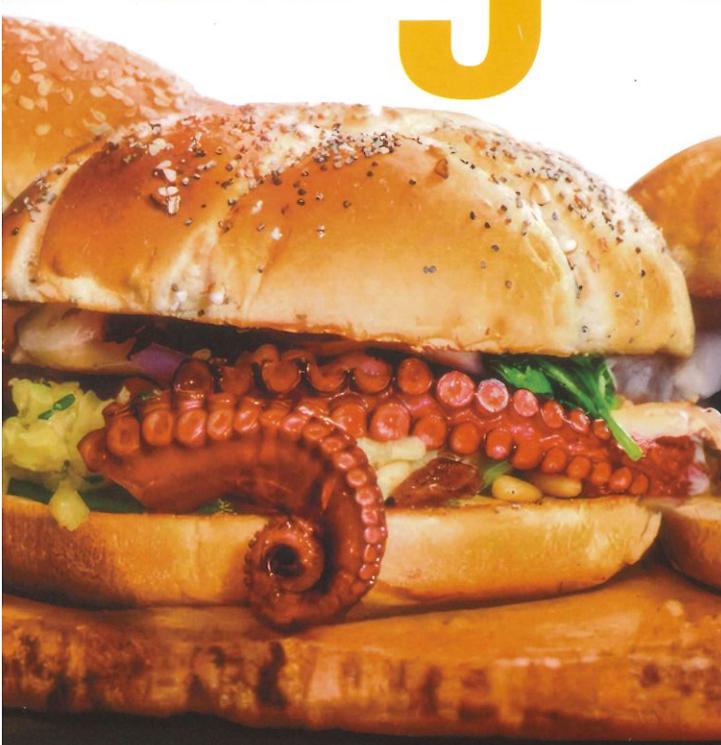


ANNO 45° NUMERO 10

oargiornale



0° 29' N / 5° 21' E

NO TO ag RW



FoodService

FANTASTICI 4 +1

A NUOVA GAMMA DI PANI BURGERS
RETAGLIATI PER LA RISTORAZIONE

QUANDO = MENU È SPETTACOLO

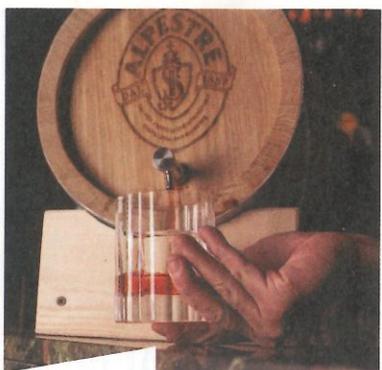
Informazioni: www.barillaforprofessionals.it
Numero Verde: 800.388.288

DISCOVER NORWAY **DRINKLIST** THROUGH THE LE



Nico Sacco

TITOLARE E BAR MANAGER DI PIAZZA A VITERBO. È STATO IL BARTENDER DI CHEF COME BOWERMAN E VISSANI



103

INGREDIENTI

◆ 30 ml Alpestre Bitter ◆ 45 ml vino rosso alle foglie di fico home made ◆ 50 ml cordiale castagna e nocciola dei Cimini home made

PREPARAZIONE

◆ Stir & strain. Invecchiamento in botte di rovere francese.

COMMENTO

◆ Tutti i giorni l'obiettivo è quello di mettere in luce e in pratica comportamenti e piccoli gesti da compiere per contrastare il cambiamento climatico e per garantire un futuro alla nostra Terra anche attraverso un uso consapevole delle risorse naturali. Provo lo anche con un drink. La nostra terra sarà felice.



Edoardo Sandri

HEAD BARTENDER DELL'ATRIUM BAR DI FIRENZE, VINCITORE AI BARAWARDS, GUIDA UN TEAM DI 10 PERSONE



COCCOPIRINHA

INGREDIENTI

◆ 45 ml Altamura Vodka ridistillata al cocco home made ◆ 15 ml zucchero di cocco home made ◆ 20 ml soda al cocco home made

PREPARAZIONE

◆ Build, garnish con una foglia di salvia all'ananas e cocco avanzata disidratato.

COMMENTO

◆ Nel seguente drink a prova d'ambiente, ho usato ingredienti provenienti da un solo elemento, il cocco. Si fa sciogliere lo zucchero di cocco, si ridistilla la Vodka Altamura col frutto stesso, con i quali scarti si fa una soda aromatizzata.

72
bg 10/23



Antonino Sciortino

SICILIANO, CLASSE '89. CAPO BARMAN DEL CAFFÈ CONCERTO PASZKOWSKI DI FIRENZE, NEL TEAM DELLO "SCERIFFO"



NON TI SCORDAR DI ME

INGREDIENTI

◆ 40 ml Love Kamikaze ◆ 30 vinsanto al caffè home made ◆ 20 ml sciroppo al biscotto ◆ 25 ml shrub di agrumi bio ◆ 15 ml albume

PREPARAZIONE

◆ Shake e strain. Garnish con crumble di biscotti al cioccolato e germogli.

COMMENTO

◆ Sostenere i produttori locali, utilizzare ingredienti bio e a km 0, produrre meno scarti possibili, utilizzare un packaging riciclabile, dare una seconda vita agli ingredienti, sono tutte azioni #aprovadiambiente. Il bicchiere, oltre ad essere compostabile, si può usare come contenitore per le piantine a casa.

