

GENNAIO 2019

pag. 21

Dammi il solito (cocktail)

TUTTI PAZZI PER GIN & TONIC

Dosi, trucchi e abbinamenti per il long drink da sempre più richiesto. Il barman consiglia

di GIOVANNI ANGELUCCI

con lo
spirito
giusto



Ginepraio London Dry Gin biologico toscano con 7 botaniche tra cui spicca il ginepro seguito dalle note vellutate della rosa canina e quelle balsamiche dell'elicriso.
43 euro. levantespirits.it

Ricetta base

2 parti di gin

3 parti di acqua tonica

Versate prima il gin, poi il ghiaccio, quindi l'acqua tonica.

Miscelate poco per non sgasare il drink: bastano due movimenti dal basso verso l'alto.

Completate con scorza di limone per dare freschezza.

4 REGOLE PER FARLO PERFETTO

secondo Flavio Angiolillo

- 1** **Bicchiere** Tumbler alto. Questa moda del gin and tonic nel bicchiere da vino viene dalla Spagna. Noi lo serviamo sempre nel tumbler alto.
- 2** **Limone** Prima di tagliare la scorzetta di limone (peel in gergo), lavate gli agrumi con il bicarbonato per eliminare le impurità e favorire il rilascio degli oli essenziali.
- 3** **Acqua tonica** Va benissimo la Schweppes in vetro (quella in plastica è totalmente diversa). Adesso c'è la moda delle acque toniche premium ed è molto bello poter scegliere tra tante varietà, soprattutto in un momento in cui il gin and tonic è tornato in voga. Noi comunque lo prepariamo con la Schweppes (inventori dell'acqua tonica) o con la Fever-Tree classica.
- 4** **Ghiaccio** Il problema del ghiaccio che si fa a casa sta nel calcare e nell'aria presente nell'acqua. Se la si fa bollire (e raffreddare) prima di metterla in freezer, aiuterà ad avere un ghiaccio più limpido.