

POSTE ITALIANE spa - New Business Media srl - 20157 Milano, via Eritrea, 21 ISSN 0392-2707 - MENSILE - ANNO XLV n. 09

# bargiornale

ANNO 45° NUMERO 09

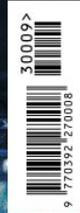
*Profumo di novità,  
con le Orecchiette  
della tradizione.*

BONTÀ INTEGRALE,  
CON GRANO  
100% PUGLIESE.

RICETTA ORIGINALE



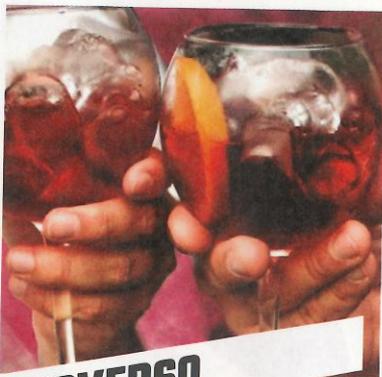
LA COLAZIONE  
DEGLI  
ITALIANI





### Giuliana Giancano

GUIDA IL POUT POURRI VINTAGE CAFÈ DI TORINO. OGNI SUA ENERGIA SI CONCENTRA SULLA SOSTENIBILITÀ



### ENOVERSO

#### INGREDIENTI

- ◆ 5 cl Voskevaz Vino di Melagrana
- ◆ 2 cl rhum agricolo ◆ 1 cl bitter
- ◆ 2 cl shrub di oleosaccharum di arancia amara e coriandolo

#### PREPARAZIONE

- ◆ Miscelato, raffreddato, gassato con twist & sparkle e servito su ghiaccio, in calice da vino.

#### COMMENTO

◆ Un viaggio enologico attraverso realtà parallele in cui il vino non è d'uva, ma di melagrana! La melagrana rivela nuove prospettive di gusto, unisce mondi diversi, sfidando le aspettative dell'aperitivo all'italiana con un tocco di creatività armena. Tutto il mondo è paese, siamo tutti #figlielvino!



### Umberto Oliva

BAR MANAGER DI BELLA A MILANO. LA SUA MIXOLOGY È MOLTO RICERCATA E ISPIRATA ALLA SUA AMATA CALABRIA



### CIAMBELLONI

#### INGREDIENTI

- ◆ 3 cl Bitter Fusetti cotto a bassa temperatura con caffè, cacao e nocciole home made ◆ 3 cl Oscar.697 Vermouth infuso alle noci home made ◆ 3 cl Sipsmith London dry gin

#### PREPARAZIONE

- ◆ Assemblare il tutto, stir e strain di un cubo di ghiaccio in bicchiere basso.

#### COMMENTO

◆ Il drink viene affinato in botti ex Marsala Florio per circa un mese. Un grande classico della miscelazione che dà spazio ad un ingrediente unico, la noccia tonda bianca di Calabria usata nella preparazione del bitter home made.



### Iolanda Prisco

HEAD BARTENDER DI AUDIOTECA, A SAN GIORGIO CREMANO (NA), LOCALE DI CUCINA FUSION, TRA DRINK E VINILI



### BOULEVARDIER 2.0

#### INGREDIENTI

- ◆ 40 ml Vermouth Carpano Antica Formula ◆ 20 ml Campari ◆ 20 ml Bourbon Whisky ◆ 10 ml Chartreuse giallo ◆ 2 dash orange bitters

#### PREPARAZIONE

- ◆ Throwing/stir, bicchiere Nick e Nora o Coppa Martini. Garnish: scorza d'arancia.

#### COMMENTO

◆ Così tanto semplice quanto complesso. La presenza dello Chartreuse gli dona un flavour fresco ed erbaceo e il cambio dosi e la base di vermouth, lo rendono più morbido e accessibile a più palati. Se non vi è mai piaciuto il classico Boulevardier, il 2.0 potrebbe essere la vostra svolta.

