La ricetta del Pisco Sour (creativo) di Cristiano Bronzini del Madre

home-bronzini-c88267af

“Dolce, ma al contempo dal sapore forte e deciso: **il Pisco** è un distillato ancora tutto da scoprire. E vi assicuro che conquista il palato di molti clienti”.

[caption id="attachment_116510" align="aligncenter" width="239"]
foto-di-cristiano-bronzini-credito-giulio-picardi-20-ok *Foto di Giulio Picardi*[/caption]

Lo sostiene il barmanager **Cristiano Bronzini**. Che parla per esperienza: il suo ***Madre Sour*** è il cocktail più richiesto del ristorante cocktail bar Madre all'interno del **Roma Luxus Hotel**, nella capitale, dove lavora. Provare per credere.

madre-sour

Che ne dite quindi di scoprire come si fa il Madre Sour con questa video ricetta esclusiva?
CLICCA QUI PER VEDERE IL VIDEO

foto-x-mixer-cristiano-bronzini-tutorial

NB. *Il Pisco è un distillato d’uva con almeno il 38% di alcol (una sorta di acquavite) considerato lo spirit nazionale sia in Perù che in Cile. Sulle origini oggi c’è ancora poca chiarezza: del resto, anche l’analisi toponimica (ovvero del nome) non è stata utile: sia in Perù sia in Cile esiste una città il cui nome evoca il distillato: Pisco e Pisco Elqui.*