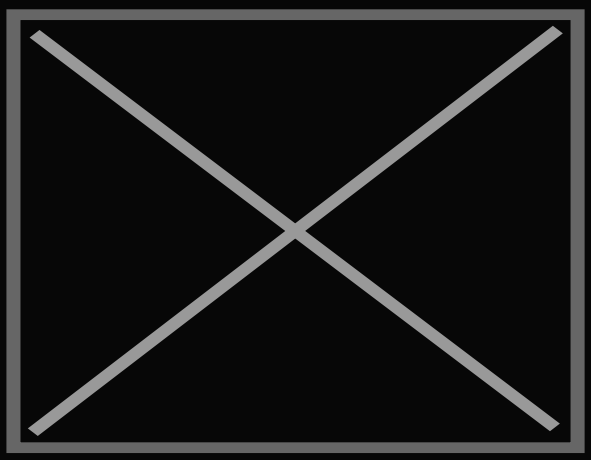
Trugoni il Negroni di Tommaso Cecca VIDEO TUTORIAL

trugoni-tutorial-foto-a3beb791

Conoscete già il Trugoni, il Negroni di Tommaso Cecca?

Fervente appassionato e profondo conoscitore del mondo del bere miscelato, **Tommaso Cecca** è docente di **Campari Academy** e **Head of Mixology del Café Trussardi alla Scala**. E ha reinterpretato il Negroni secondo il suo gusto e fantasia. Il suo Twist si chiama **Trugoni** e prevede invece del Vermouth rosso l'utilizzo dell'*Aperitivo Trussardi*.



"Molto più ricco e speziato, con una quindicina di botaniche in più rispetto a un classico Vermouth", spiega Cecca. Che per questo drink consiglia di utilizzare il *Plymouth Gin*, spirit nato nell'omonima città portuale del Devon ai tempi usato dalle baleniere in partenza per i mari del Nord, "un Gin leggermente abboccato grazie alla scelta di botanicals dalle sensazioni dolci", spiega.

Volete imparare la ricetta del Trugoni? Guardate il video tutorial

