Tutorial: The Physic Garden, il Gin Gimlet del barman Stefano Agostino

barman-stefano-agostino-03e2e955

Si chiama The **Physic Garden** ed è il twist del ***Gin Gimlet*** ideato dal barman **Stefano Agostino**. Calabrese d'origine, ma milanese d'adozione, dopo un periodo Londra è ritornato da un mese a Milano dove è head bartender del **Doping Club di Milano**, il cocktail bar all'interno del **The Yard Hotel**. E molti scommettono già che diventerà uno dei più influenti e validi bartender nostrani.

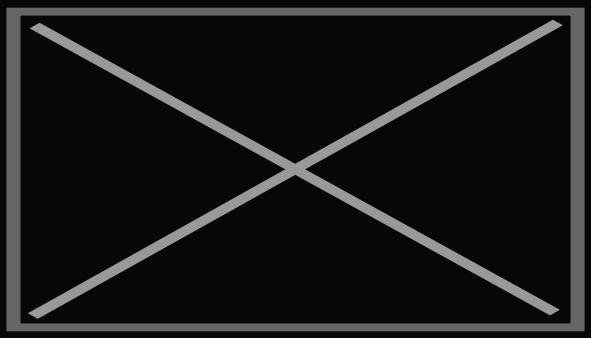
[caption id="attachment_125337" align="aligncenter" width="300"]



Il The Physic Garden del barman Stefano Agostino

[/caption]

Ma torniamo al The Physic Garden. **Gli ingredienti**?
Hendrick's Gin, cordiale di rabarbaro home made, olii essenziali di pompelmo rosa e un'oliva come decorazione. La tecnica, come il Gimlet, stir and strain.



Una curiosità sul Gimlet:

Sapete perché questo cocktail si chiama così? Il nome è il cognome del suoi deatore, Sir Thomas Gimlette, chirurgo della marina militare dal 1879 al 1913.

CLICCA QUI PER VEDERE L'ELENCO DI TUTTI I NOSTRI COCKTAIL TUTORIAL

