I cocktail di Idyllium: le ricette di Bledar Ndoci

argentera-7aae0de9

Bledar Ndoci, bartender dell Idyllium di Pienza, rivela ai lettori di Mixerplanet due ricette del suo repertorio.

ARGENTERA

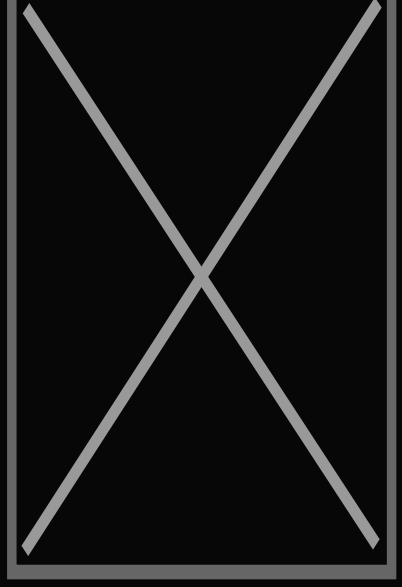
Un cocktail ispirato alla cima più alta delle Alpi Marittime e agli aromi del suo territorio fatto di avvolgenti erbe aromatiche. Collaboro con Argalà che produce il gin al genepy e questo è il primo drink che ho creato per loro. È un drink fresco dove il genepy prevale e il mezcal lo smorza grazie al suo sentore smoky.

Ingredienti:

- 30 ml lime
- 15 ml miele di bosco (alle erbe di montagna)
- 45 ml di gin al genepy
- 15 ml di mezcal

Tecnica di preparazione:
Throwing 6 passaggi

Guarnizione:
Ramoscello di genepy



PAPALE PAPALE

Palazzo Piccolomini, icona di Pienza, fu commissionato da Papa Pio II, e questo drink a base di scotch e Campari, è un tributo alla storia e ai personaggi della città con la crustas realizzata con i gustosi cantucci toscani tipici della Val D'Orcia.

Ingredienti:

- 20 ml liquore di nocciola
- 30 ml di Campari bitter
- 5 ml di gomma arabica
- 40 ml di scotch whisky
- crustas di cantucci toscani

Tecnica di preparazione:
Build

Guarnizione:
Scorza di limone

Bartending, Bledar Ndoci: "Ecco perché ho scelto l'Idyllium di Pienza"

Up & down, classifica spirits di Bledar Ndoci