Mixology, ora arrivano anche i cocktail alla carne

143816131-ac989b6d-9e98-4da3-99fa-35e61ba6b713-7ded02f7

L’ultima frontiera in fatto di mixology? Rinnovare i superalcolici con grassi animali (leggi carne), per donare alle bevande un più ricco gusto umami. A rivelare la tendenza è un lungo articolo pubblicato da Repubblica.it dove vengono elencati i casi di maggior successo: dal *Wagyu beef Manhattan cocktail, il* Bacon-washed Bloody Mary (nella foto) al Cognac all'infuso di foie gras.

"Quando spieghiamo la composizione di alcuni dei nostri cocktail - dice Shik Ahn, direttore al Marimoto di Las Vegas (dove è proposto il primo dei cocktail citati) - sembra più la descrizione di un piatto, ma all'iniziale diffidenza del cliente di solito segue la richiesta di un bis".