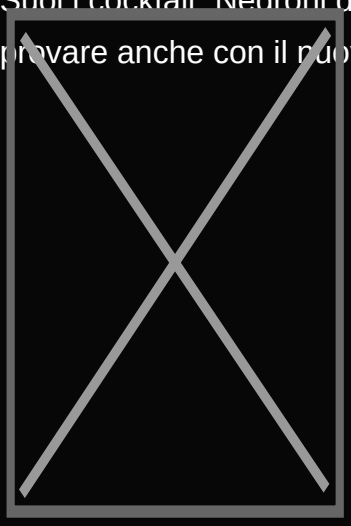
Vermouth di Torino Superiore Gamondi: le ricette di Fabio Camboni

camboni-e586a91d

Fabio Camboni è un bartender esperto, collezionista, formatore, consulente. Le anime di Fabio Camboni, bar manager di Kasa Incanto a Gaeta, sono molteplici. L’obiettivo è uno solo: diffondere la cultura del buon bere. Ecco perché ha una formidabile collezione di 470 libri sulla miscelazione, che consente ai suoi colleghi di consultare quando vogliono. Ugualmente, è un accumulatore seriale di bottiglie rare (quasi 1.400).

Suoi i cocktail “Negroni del nonno” e "Mary Poppins" entrambi creati col Vermouth Gamondi, da provare anche con il nuovo Vermouth di Torino Superiore Gamondi, di cui abbiamo parlato qui.



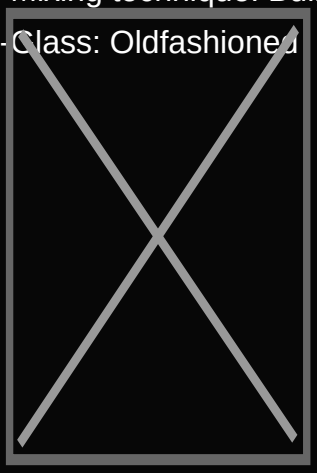
Negroni Del Nonno

Il "Negroni Del Nonno" è un cocktail che sfida il tempo: va sorseggiato con calma per apprezzarne tutte le sfumature che vengono fuori con la diluizione. Ha molto da raccontare, come del resto i nostri nonni, ed a noi piace stare seduti a tavola per ascoltare queste storie.

Degustazione: Drink caratterizzato da una forte nota erbacea, sia all'olfatto che al palato. In bocca è fresco e spigoloso, ben bilanciato dalla dolcezza che prova a tenere le redini di una balsamicità straripante. Il sorso non è mai esplosivo o roboante: resta pacato mentre scandisce le note di agrumi,

erbe, spezie e tostatura.

Ricetta:
-30 ml London Pier gin
-30 ml Gamondi bitter
-15 ml Chartreuse verde
-15 ml Gamondi rosso (da provare anche con il nuovo Vermouth di Torino Superiore Gamondi)
-2 dashes Toccasana di Teodoro Negro amaro
-Mixing technique: Build
-Glass: Oldfashioned



Mary Poppins

La baby-sitter del nostro cuore è letteralmente piovuta dal cielo! Con un pizzico di magia, il sorriso e l'educazione riesce a domare anche i caratteri più difficili, dal ragazzino vivace al signorotto più austero ed esigente. In fondo, cosa c'è di diverso nel mestiere del barman?

Degustazione: Fresco e gioioso, in bocca è un'esplosione di frutti rossi croccanti, agrumi, fragola e ibisco. Il finale erbaceo e leggermente tannico lascia la bocca "pulita ed ordinata".

Ricetta:
-45 ml London Pier gin infusedraspberries
-15 ml Gamondi rosso (da provare anche con il nuovo Vermouth di Torino Superiore Gamondi)
-15 ml Italicus rosolio di bergamotto
-50 ml hibiscus tea
-30 ml lemonsherbet
-2 dashesblossom bitter
-Mixing technique: Shake &strain
-Glass: Tikimug