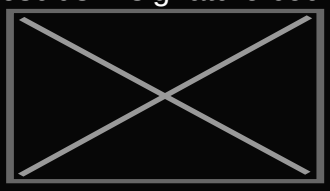
Coffee&Spirits: i signature cocktail dei bartender italiani

coffespirits-04-1-d64bfe43

La (ri)scoperta del caffè nel bere miscelato è in atto da qualche anno, scopriamo le ricette degli esclusivi signature cocktail dei bartender italiani.



CONTAMINARE

di Dennis Zoppi, brand ambassador Lavazza
Tecnica: Throwing
Bicchiere: Conchiglione di Gragnano

Ingredienti per 4 conchiglioni:
40 ml Mezcal del Maguey
10 ml Lavazza Tierra Colombia espresso
1 bar spoon di marmellata di cipolla di Tropea con aceto balsamico e peperoncino
40 ml Birra Moretti
NB: In questo caso la conchiglia di pasta è un ingrediente che dona al drink, aroma e testura (viene invitato il fruitore dopo avere bevuto il drink a mangiare anche la conchiglia) e ha funzione di food pairing per molti aspetti

[caption id="attachment_148591" align="alignleft" width="206"]



Foto: Paolo Picciotto[/caption]

INTRIGO

di Lorenzo Uberti, capo barman di Arengario Da Giacomo, Milano

Tecnica: Build

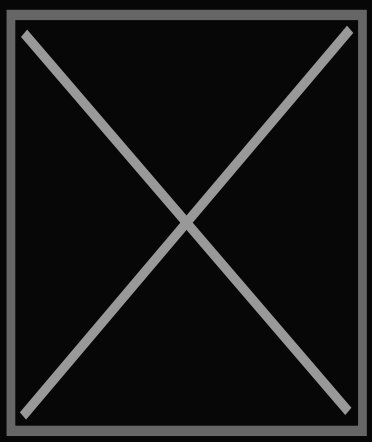
Ingredienti:

3 cl vermouth infuso al caffè

3 cl amaro della segreta

top soda all’arancia

Decorazione arancia essiccata

[caption id="attachment_148592" align="alignleft" width="187"]  Foto:

Nicolas Villagra Lopez[/caption]

BREW MINT

di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale

Tecnica: Shake & Strain

Ingredienti:

45 ml Peter in Florence Gin

90 ml Cold brew Colombia

Finca Tocora

Bitter al limone

Zucchero semolato
Menta fresca



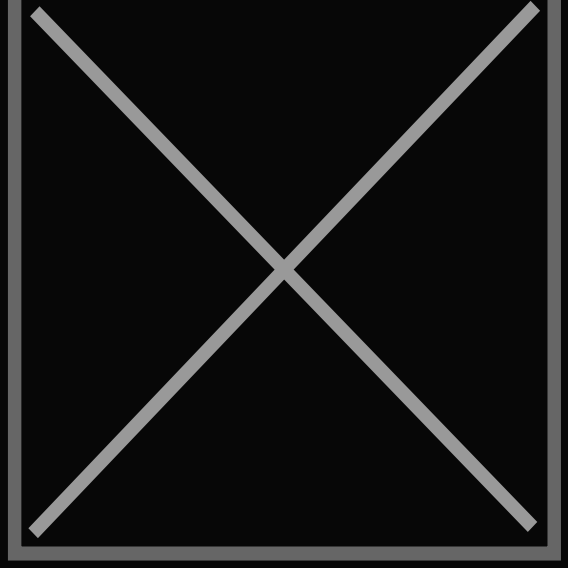
SPIRIT CAPPUCCINO

di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale
Tecnica: Build senza ghiaccio
Ingredienti:
45 ml Applejack
90 ml Filter Costa Rica El Diamante
15 ml Oleo Saccarum
Crema di latte in top



ESPRESSO MARTINI ALL'ITALIANA

di Luca Angeli, bar manager del Four Seasons, Milano
Tecnica: Shake & Strain
Bicchiere: coppetta
Ingredienti:
4,0 cl Vodka Vka
1,0 cl Old Sailor coffee
2,0 cl caffè aromatizzato all’arancia,
cannella e cumino preparato in moka



FRESCO CARATTERE

di Cinzia Ferro, barlady titolare di Estremadura Café, Verbania
Tecnica: Shake & Strain
Bicchiere: coppetta
Ingredienti:
2 cl caffè
1 cl zenzero giulebbe
1 cl Dry orange
2 cl gin
4 cl succo di arancia
Taglio di ginger beer
Velluto all’arancia con polvere di caffè e zenzero

Coffee&Spirits: un’opportunità da cogliere

Il Bigino: orientarsi tra le varietà di caffè