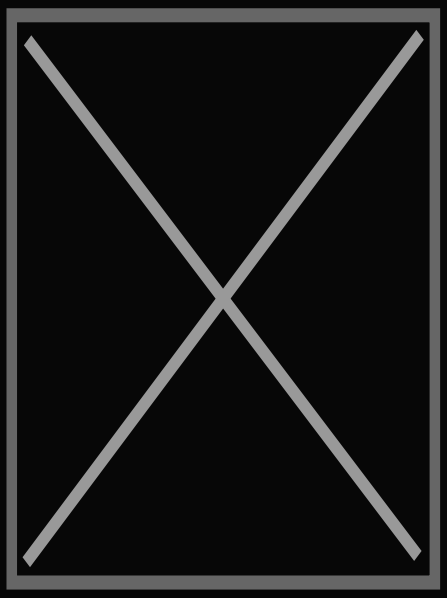
The Boulevardier, meglio con il Throwing. Il video di Cristian Lodi

boulevardier-alt-2-1-e117ffe1

Il bartender Cristian Lodi, titolare del *Milord di Milano*, ci prepara un **Boulevardier con la tecnica Throwing** invece che con il classico metodo Stir and Strain.

La tecnica di preparazione del Boulevardier? Sceglietela con cura: una volta era (quasi) sempre Stir and Strain, ma ora provate il metodo Throwing.

“La differenza sta nella texture, che risulta più corposa”, spiega Cristian Lodi.



E che rende più pieno anche profumo e sapore di questo classico drink dell’epoca del proibizionismo, la cui ricetta è stata pubblicata nel 1927 da **Harry McElhone** nel suo celebre testo Barflies and Cocktails.

Classe 1985, prima di dedicarsi al mondo della mixology Christian Lodi nella vita faceva tutt’altro: impiegato in un’agenzia immobiliare, nel 2013 decide di cambiare vita per realizzare un suo grande sogno, aprire un bar. Nello stesso anno, insieme al socio Francesco Monteleone, inaugura il Milord Milano, un cocktail bar in zona Piola che oggi si conferma tra le destinazioni preferite dagli amanti della mixology sulla scena milanese.