Alessandro Cecchi Paone, io conservo il Martini Cocktail in freezer

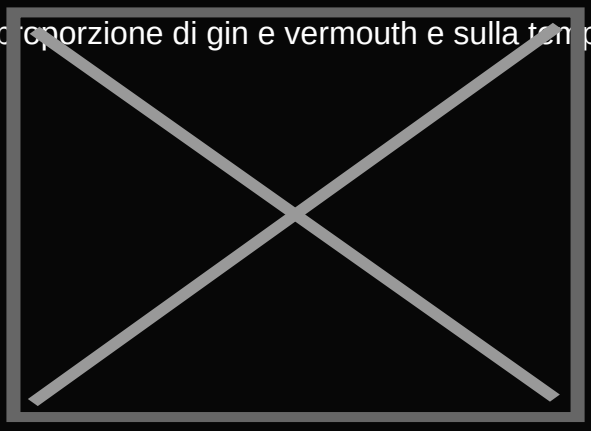
cecchi-paone-martini-alt-3-a647a3f2

ALESSANDRO CECCHI PAONE SI RACCONTA A MIXER PLANET TRA COCKTAIL, CONFIDENZE E… LOCALI DEL CUORE

"Ti posso offrire un Martini?" Così **Alessandro Cecchi Paone** accoglie i suoi ospiti a casa.

Alessandro Cecchi Paone, il cocktail è…?
Un pretesto per coccolarsi, un momento di piacere, un rito.

Il tuo drink preferito?
Il Martini Cocktail, rigorosamente con gin. Essenziale e asciutto, è tutto basato sulla corretta proporzione di gin e vermouth e sulla temperatura di servizio. Va bevuto freddissimo.



Con che tipo di gin lo preferisci?

In generale con la categoria London Dry gin. Curioso, al bar mi piace provare ogni volta un gin diverso. Un vantaggio del boom della mixology è proprio questo: l'offerta merceologica si è moltiplicata e si possono provare tantissimi prodotti che qualche anno in Italia erano introvabili.

Il tuo locale di riferimento per il Martini Cocktail a Milano?
Terrazza Calabritto, il cocktail bar gestito dal giovane e talentuoso *Paolo Viola.*

E ti capita mai di prepararti un Martini Cocktail a casa?

Certo! Mi sono costruito un bar a casa e ho l’abitudine di mantenere sempre pronta per l’uso una bottiglia pre batch di Martini Cocktail in freezer. Mi ha insegnato il metodo il mio amigo Arrigo Cipriani, figlio del fondatore dell’Harry’s Bar di Venezia.