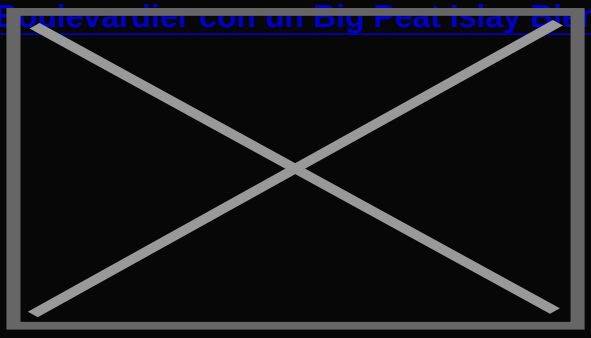
La rinascita del Boulevardier nella golden age del whisky VIDEO

Drink classico, il **Boulevardier** risale agli ’20. Come ricorda anche **Jim Meehan** nel libro ***Il manuale di Jim Meehan***, la sua ricetta compare per la prima volta nel Barflies and Cocktail pubblicato nel **1927** da Harry McElhone, celebre barman scozzese che, emigrato a Parigi, aprì l’Harry’s New York Bar. In questo video **Riccardo Pilla**, bartender del **Milan Marriott Hotel**, ci insegna come preparare il Boulevardier con un Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky al posto del Bourbon.



Guarda nel video come si fa la variante di Riccardo Pilla (la ricetta originale prevede 45 ml di Bourbon):

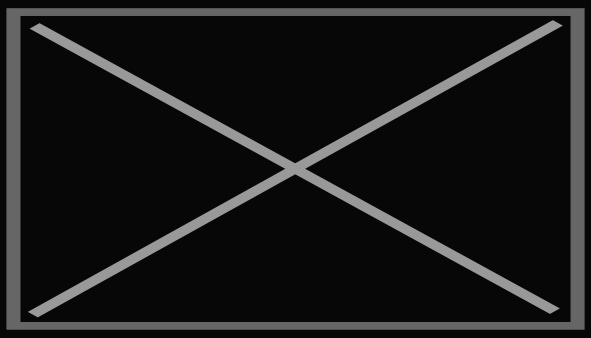
IL BOULEVARDIER CON BLENDED MALT SCOTCH WHISK

***Tecnica**: stir and strain*

***Ingredienti:** 30 ml di Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky, 30 ml di Campari, 30 ml di vermouth rosso.*

***Preparazione:** versare gli ingredienti in un mixer glass, mescolare fino a rendere freddo il drink, filtrare in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata.*

***Decorazione:** ciliegina o scorza d'arancia*



Curiosità: il compositore americano **George Gershwin**, assiduo frequentatore a Parigi dell'Harry's New York Bar, compose il brano *An American in Paris* in omaggio al Boulevardier.