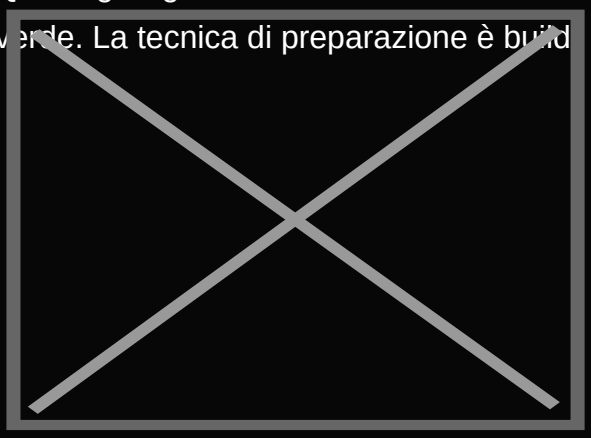
# Tutorial: il cocktail Vecchio Willie di Gianluca Amoni. VIDEO

vecchio-willie-367e8e33

**Gianluca Amoni, ideatore e creatore del Mixology Bar di Milano, mostra ai lettori di *Mixer Planet* come si prepara il suo cocktail Vecchio Willy.**

Questi gli ingredienti: 1 lime, 15 ml di miele, 2 gocce di angostura, 25 ml di tequila, 35 ml di mezcal verde. La tecnica di preparazione è build



***Mixology Bar***

*Via Pio IV*
*20123 Milano*

Il Mixology Bar è un cocktail bar puro che punta sulla sartorialità e sulla qualità. Nessuna drink list, al Mixology Bar. E nessuna proposta di vino e birra. Amoni crea dei twist dei classici che cambiano ogni stagione pensati su misura. Più un club che un bar, con una piccola saletta al piano terra arredata in stile liberty dominata da un bellissimo bancone Art Déco e una sorta di salotto al livello inferiore utilizzato anche per eventi, conferenze stampa, presentazioni di collezione moda.

Gianluca Amoni è un'anomalia. Esperto di start up e di nuovi format, ha aperto diversi celebri locali a Milano, ma il suo nome è noto solo tra gli addetti ai lavori. E non lo vedrete mai a un viaggio premio in

una distilleria o a mescere beveroni in un evento organizzato da un marchio di qualità dubbia. Lui seleziona in modo indipendente gli spirits della sua bottigliera.