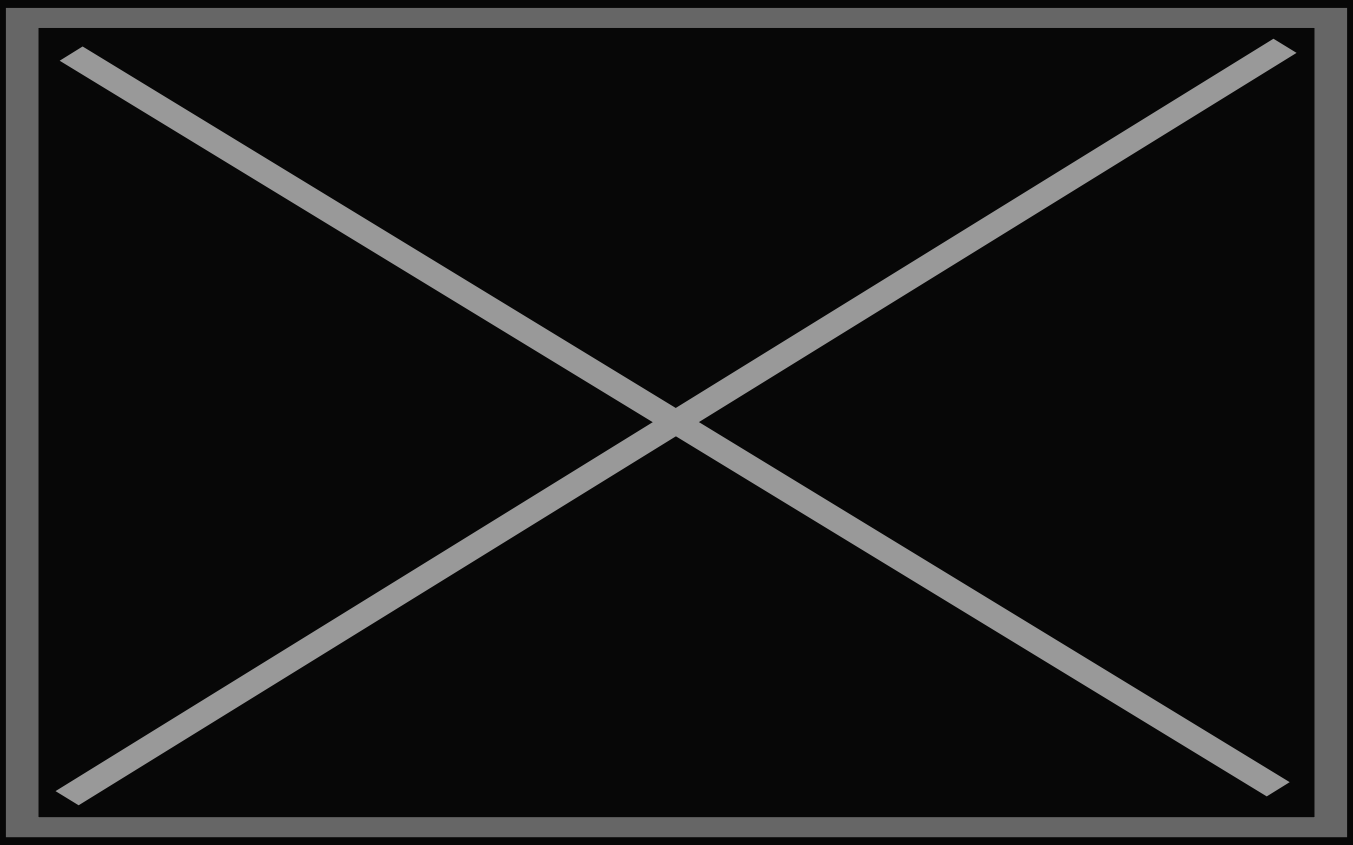
Terry Monroe: come l’alchimia serve nella mixology VIDEO

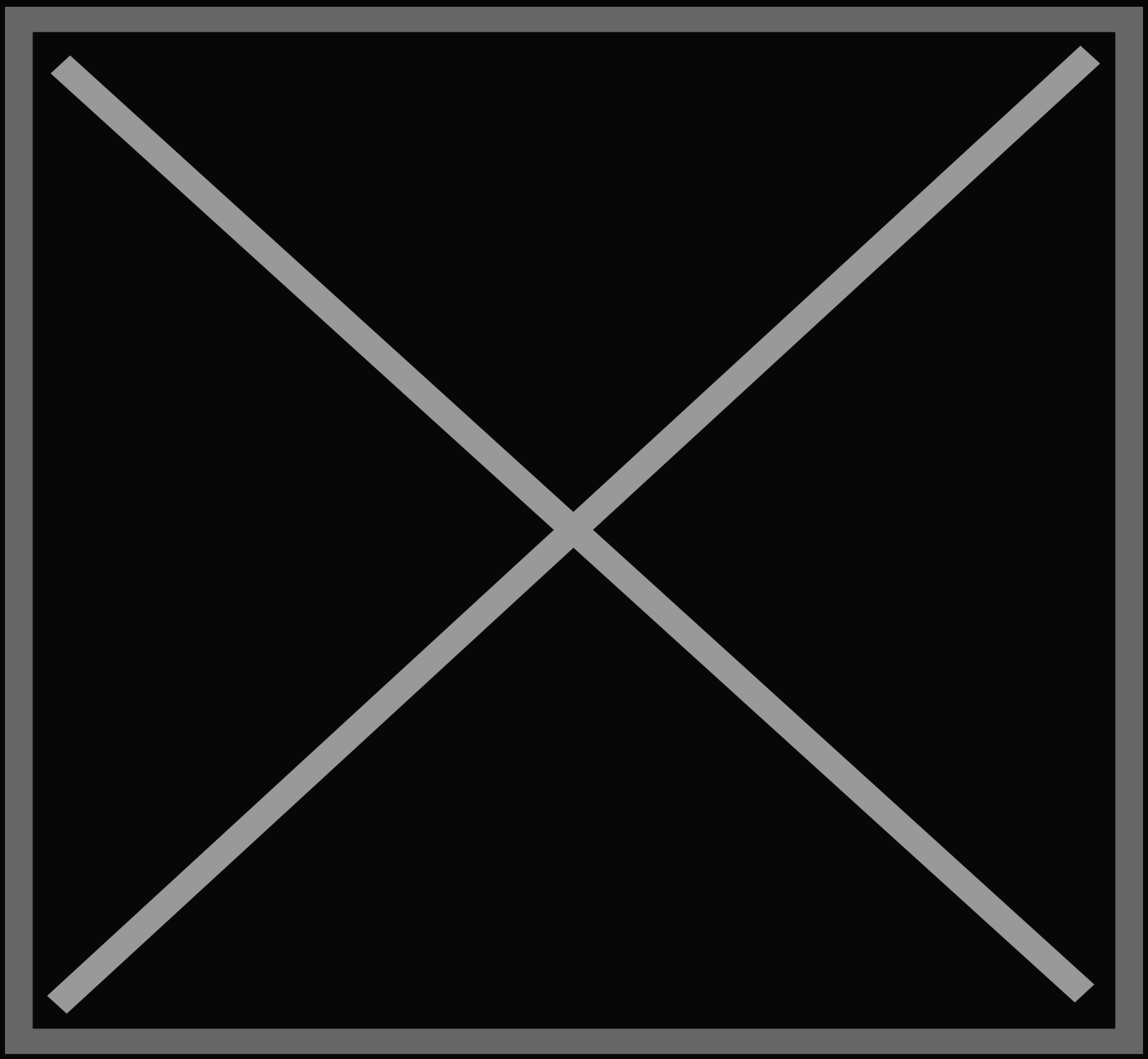
terry-monroe-18-7ccde628

A Terry Monroe bastano un foglio di carta, una biro con un inchiostro speciale, un compasso e pochi altri strumenti per conoscere la genesi di uno spirit e ideare di conseguenza signature bilanciati e beverini, capaci conquistare tutti i palati. Vuoi vedere come fa?



GUARDA IL VIDEO

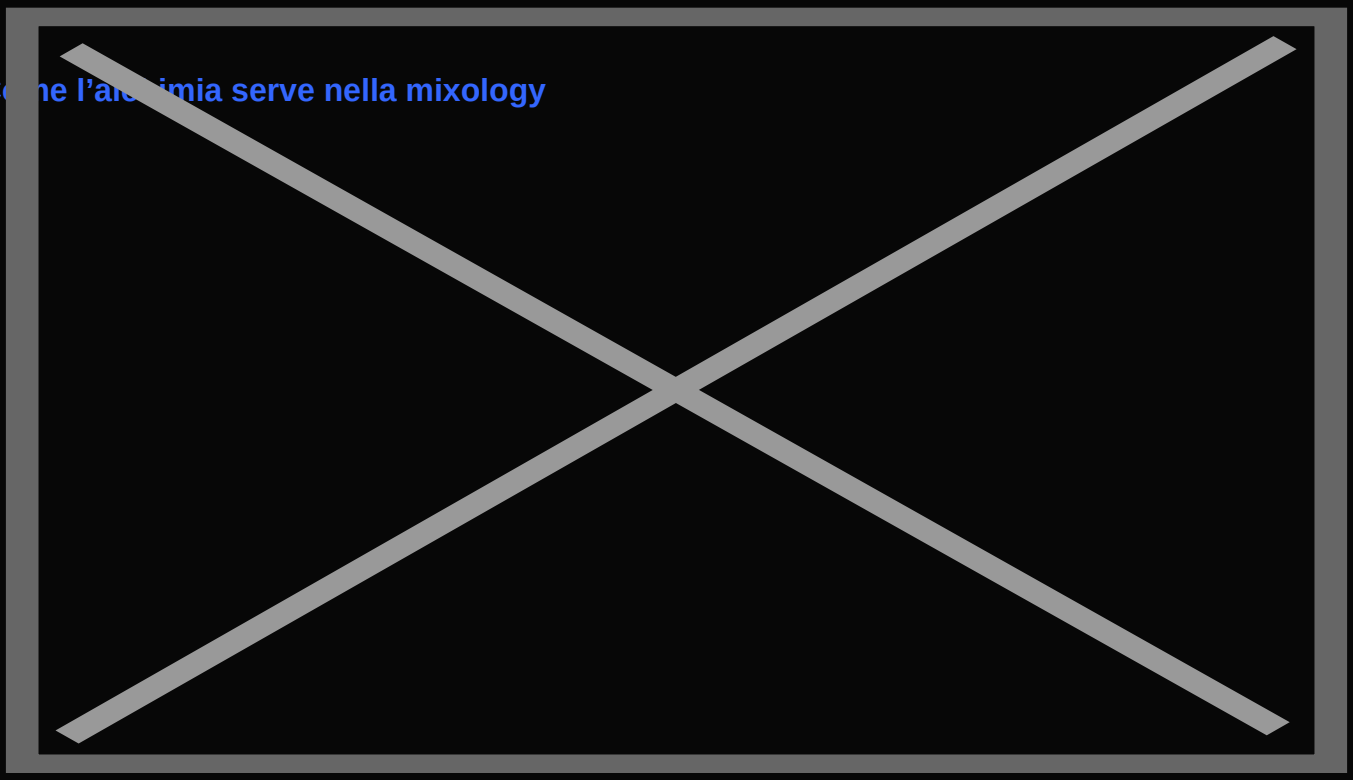
Terry Monroe, la barlady alchimista, in questo video ci spiega la sua metodica di lavoro.



Lucana d’origine, milanese d’adozione, dal 1997 Terry Monroe (all’anagrafe Mia Terri) è titolare del cocktail bar di ricerca **Opera 33 a Milano** in via Farini e da ottobre 2019 anche di **Oro Scrt Room**, un secret bar ubicato sotto la Sacrestia, sul Naviglio Pavese.
E oggi è di certo **una delle più interessanti barlady e imprenditrici di Milano**, se non la più interessante.

Perché? Semplice. Terry Monroe **ha un metodo tutto suo per studiare i distillati** e ideare di conseguenza signature bilanciati e beverini, capaci conquistare tutti i palati. Un metodo strettamente legato all'erboristeria e alla scienza alchimista.

Come l’alchimia serve nella mixology



E

infatti il suo **Opera 33** è una sorta di drogheria stracolma di spezie, alambicchi, fialette ed elixir. “Lo considero il mio laboratorio alchimista”, puntualizza Terry Monroe. Che abbiamo incontrato proprio da Opera 33 per farci spiegare come si fa a capire come viene fatto un determinato prodotto.

GUARDA IL VIDEO