# Il Boulevardier di Andrea Frediani con grappa e mezcal

andrea-frediani-2-424b51e6

## Andrea Frediani ha ideato questo drink sulla base del Boulevardier.

### Il bar manager Andrea Frediani rivisita il Boulevardier nel segno dell'Italia e del Messico. Il drink fu inventato da Harry MacElhone, barman scozzese autore del ricettario *Barflies and Cocktails* -uscito nel 1927-, dove compare per la prima volta la ricetta.

Questa interpretazione di Andrea Frediani ha una base di grappa e mezcal.

**andrea frediani** **Le Chandelier di Andrea Frediani**

***Tecnica:***
*Throwing*
***Bicchiere:***
*Tumbler basso*
***Ingredienti:***
*2 cl Grappa Candolini*
*2 cl mezcal*

*2,5 cl di Vermouth del Professore*
*2,5 cl Amaro Jefferson*
*2 dash di bitter al pompelmo*

## Il Boulevardier: ricetta originale e ingredienti

L'ultima ricetta IBA prevede il **bourbon**, anche se alcuni preferiscono usare il rye whisky. Mentre il Negroni e il Negroni Sbagliato richiedono di miscelare tre ingredienti in parti uguali, questa ricetta presenta il whiskey in una proporzione leggermente superiore.

***Tecnica:***
*Stir and Strain*
***Ingredienti:***
*45 ml di Bourbon o Rye Whisky*
*30 ml di Bitter Campari*
*30 ml di vermouth rosso dolce*