Bramble M1, ricetta di Manuel Zamarian, Bar Blanc di Gemona

bramble-m1-fd3a5917

Bramble M1 è un twist del classico Bramble creato da Manuel Zamarian, titolare del Bar Blanc di Gemona (Udine). L'impiego di un gin locale (Opificium) e di uno sciroppo di cetriolo sono la cosa insolita e al tempo stesso memorabile.

bramble**Bramble M1, la ricetta**

Tecnica:
Shake and Strain
Bicchiere:
Tumbler basso
Ingredienti:
tre barspoon di marmellata di more
1 barspoon di di sciroppo di cetriolo
15 ml di sciroppo di zucchero

15 ml di succo di limone fresco
45 ml di Opificium Gin

bramble BRAMBLE, L'ORIGINALE

Semplice, essenziale e fresco, il Bramble è un Sour a base di gin e liquore alle more. Inserito tra i New Era Drinks IBA dal 2011, insieme al Cosmopolitan è tra i cocktail più significativi inventati negli anni Ottanta. Già, perché in un'epoca in cui a farla da padrone era la vodka, questo All Day Cocktail dal tenore alcolico mediamente leggero e dal gusto raffinato rinobilitò il gin nel bere miscelato. A idearlo fu **Dick Bradsell**, uno dei nomi che hanno fatto la storia della miscelazione contemporanea.

[caption id="attachment_186578" align="aligncenter" width="696"]Bramble ph. di Nicole Cavazzuti[/caption]

LA RICETTA
Categoria:
All Day Drink
Bicchiere:
Old Fashioned
Tecnica:
Shake and Strain (l'attuale ricetta IBA prevede la tecnica Build)
Ingredienti:
Crushed Ice
5 cl di Dry Gin
2,5 cl di succo di limone fresco
2,5 cl di sciroppo di zucchero
1,5 cl di Crème de Mûre
Preparazione:
Inserire il gin, lo sciroppo di zucchero e il succo fresco di limone nello shaker, agitare con forza e versare nel tumbler basso colmo di ghiaccio tritato. Completare con un top di Crème de Mûre direttamente sul ghiaccio
Decorazione:
Uno spicchio di limone, una mora fresca
Il consiglio:
"Il segreto di un buon Bramble è l'equilibrio tra il limone e il liquore alla mora" diceva Bradsell.

Leggi anche:

Ristorazione, Fipe: in fumo 56 miliardi di euro dal 2019, servono aiuti

Fipe: troppe disdette, subito aiuti per ristorazione e intrattenimento

Wine food pairing nel segno della Sicilia con lo chef Pietro La Torre

Cocktail food pairing: la proposta di Ca.Ri.Co per SpiritsPR. Video