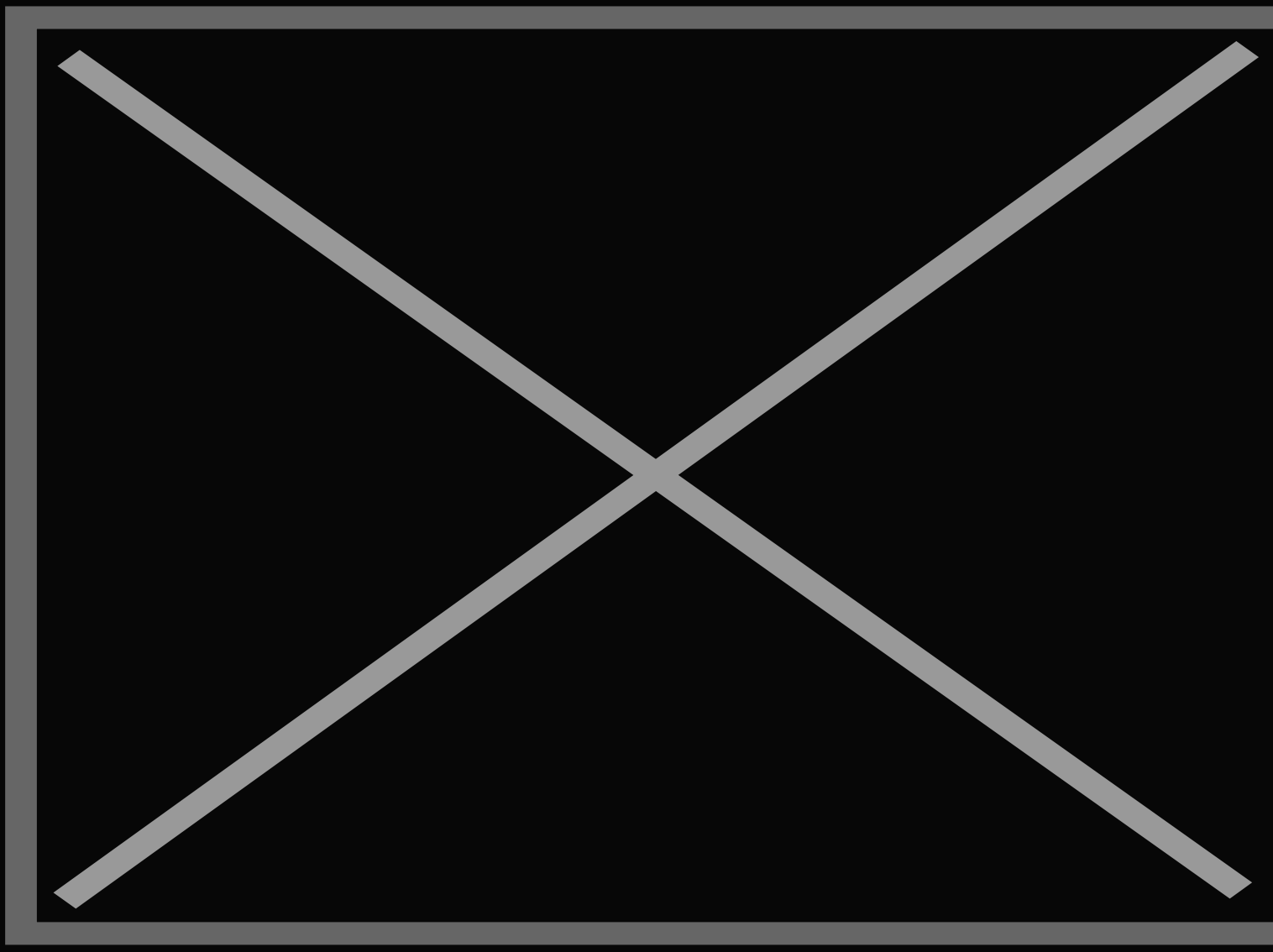
Drink Week, twist on... il Grand Americano di Rare Spirits Austria

grand-americano-a-55133cef

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata all'**Americano**, lontano parente (più leggero) del Negroni, con cui condivide la derivazione dal Milano Torino. Da Instagram abbiamo selezionato alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. In questo caso vi proponiamo il **Grand Americano** di **Rare Spirits Austria** del Gruppo Campari.



La ricetta del Grand Americano di Rare Spirits Austria

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml Grand Marnier
30 ml Campari
top di soda

Garnish:
Zest di arancia

L'Americano

Le sue origini, infatti, sono da ricercare in un aperitivo che impazzava a cavallo tra Otto e Novecento, il “Milano-Torino”, così chiamato poiché la ricetta prevedeva ½ Bitter Campari (nato a Milano) e ½ Martini Rosso (torinese per eccellenza).
Da qui – forse per renderlo più internazionale o forse per il successo ottenuto anche all’estero – nacque l’Americano.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml bitter Campari
30 ml vermouth rosso
una spruzzata di soda

Garnish:
Mezzo slice di arancia e uno zest di limone

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…