Storia e ricetta del Penicillin, cocktail di Sam Ross. Video pillola

maxresdefault-26-8699858e

Si chiama Penicillin in onore dello scienziato Alexander Fleming, scopritore della penicillina. Lo ha inventato a inizio anni 2000 il bartender australiano Sam Ross al Milk & Honey di New York, locale che ha fatto la storia della seconda golden age della mixology.

Tra le new entry della lista IBA 2020, il Penicillin è dolce, acido, speziato e pungente con un retrogusto affumicato. Del resto, come stupirsi? Il drink è a base di scotch, limone, sciroppo di miele e zenzero, con un top di Islay Whisky torbato.

[caption id="attachment_205354" align="aligncenter" width="573"]Penicillin Penicillin[/caption]

Il Penicillin è un twist del **The Gold Rush**, che a sua volta è una rivisitazione del Whisky Sour. Un altro cocktail nato al **Milk & Honey**. Si serve in tumbler basso e si decora con zenzero candito. Sai come si prepara? Guarda il video che abbiamo realizzato con il contributo del Violet Hill Cafè di Lido di Camaiore, in Versilia.

[caption id="attachment_205416" align="aligncenter" width="696"]penicillin Viareggio[/caption]

La ricetta del Penicillin

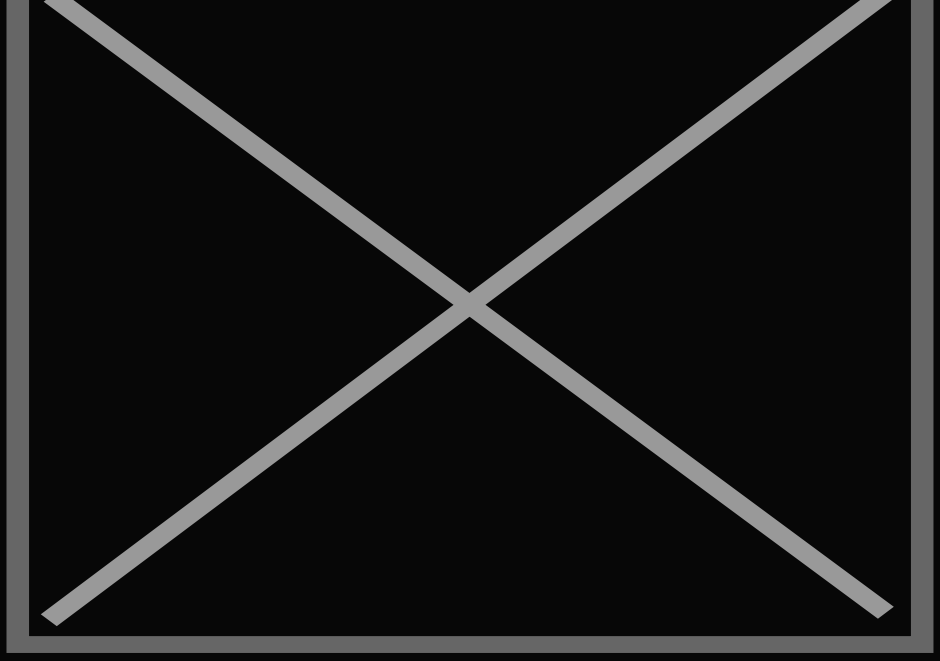
Tecnica:
Shake & Strain
Ingredienti:
60 ml Scotch blended whisky
7,5 ml Islay Scotch single malt
22,5 ml succo di limone
22,5 sciroppo di miele e zenzero
Guarnizione:
Zenzero candito

PenicillinCOME PREPARARE LO SCIROPPO DI MIELE E ZENZERO
Unire una tazza di miele, un pezzo di zenzero da 15 cm sbucciato e affettato e una tazza d'acqua e portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Tenere una notte in frigo, poi filtrare e gettare i residui.

PS. Dal 2013 Ross è titolare di Attaboy.

Leggi anche (clicca sui titoli)

[caption id="attachment_205353" align="aligncenter" width="481"]



CONCORSO LADY

DRINK[/caption]

Laura Ceccacci, Lady Drink 2022: ecco come ho vinto

Mirko Maurello, The Lodge: l’ABC del bar di un ristorante Michelin