Cocktail antispreco: il twist del Negroni di Stefano Urru

20230123085855urru-ee07a61f

Lo **Spicy Negroni Bianco** di Stefano Urru, titolare del Why Not? Cocktail Lab di Merano (BZ), è un **ottimo esempio di "miscelazione antispreco".** Per creare questo twist del Negroni, infatti, il bartender altoatesino ha utilizzato una polpa di mango piccante, "scarto" di cucina di una serata all'insegna del Giappone organizzata in precedenza nel locale. E il risultato è assolutamente da scoprire.

Il segreto, come sempre, sta nel **bilanciare e modificare gli ingredienti della ricetta originale** in modo da integrare piacevolmente e in modo personale la materia prima da “riciclare”.

La ricetta dello Spicy Negroni Bianco di Stefano Urru

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:

Old Fashion

Ingredienti:

35 ml Occitan Gin

30 ml Biancosarti

20 ml Americano Bianco Cocchi

q.b. salsa di mango piccante

Garnish:

Peperoncino fresco