Drink Week, 3 cocktail con Chartreuse: la creazione dell'intelligenza artificiale

20230519074112bargpt-a-40d9b0f3

Il 16 maggio è la giornata dedicata al cocktail Mimosa, ma anche alla **Chartreuse**, liquore creato nel 1605 dai monaci certosini della certosa Grande Chartreuse a Voiron, nella Francia meridionale, che tutt'oggi ne supervisionano la produzione.

Realizzata in due versioni (verde o gialla), entrambe basate sulle stesse botaniche ma con proporzioni differenti, negli ultimi anni la Chartreuse ha visto crescere in maniera esponenziale la sua popolarità come ingrediente per numerosi cocktail. Ecco quindi in **Drink Week**, questa settimana, tre ricette di drink che utilizzano il liquore dei monaci certosini francesi.

Questa volta è il turno di un cocktail particolare, dal momento che la ricetta (così come l'immagine pubblicata in questa pagina) è stata creata non da un bartender "umano" bensì da **BarGPT**, pattaforma di **intelligenza artificiale** basata su ChatGPT al servizio della mixology.

La ricetta del cocktail con Chartreuse di BarGPT

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Tumbler basso

Ingredienti:
60 ml bourbon
30 ml Chartreuse verde
22,5 ml succo di limone fresco
15 ml sciroppo di zucchero

Garnish:

Twist di limone

Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week