Lunedì di Mixer - Last Cherry di Giacomo Fiume

20241125182429lastcherry-fiume-0b79a05c

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana Giacomo Fiume punta i riflettori su **Last Cherry**, «*un drink semplice ed elegante, che grazie alla sua dolcezza può essere bevuto da tutti. È molto profumato, con un'esplosione di sapori in bocca tra il vermouth e la cherry soda*».

LA RICETTA

4,5 cl Vermouth mancino ambrato al lemon grass

Cherry soda top

PREPARAZIONE

Vermouth al lemon grass

Utilizzare 100 grammi di foglie disidratate di lemon grass con 500 cl di vermouth (si consiglia l'utilizzo di un roner a 160 gradi e il sottovuoto per circa due ore). A seguire filtrare il tutto.

Ciliegia al vermouth

Le ciliegie possono essere lasciate a macerare in un boccaccio ermetico con il vermouth, oppure riscaldare il vermouth e inserire le ciliegie all'interno e quindi infonderle. Si raccomanda di sterilizzare i boccacci.

GARNISH

Ciliegia al vermouth

GHIACCIO

Collins Ice3