Videointervista a Luca Picchi: create drink per i bimbi

picchi1-951b8297

Luca-Picchi**Luca Picchi**, capo barman dello storico ***caffè Rivoire*** in piazza della Signoria a **Firenze**, è senza dubbio uno dei massimi conoscitori del *Negroni.* E ha appena pubblicato ***Negroni cocktail. Una leggenda italiana***, un libro per chi vuole scoprire i fondamentali del bere miscelato e fare luce sulle leggende sul cocktail più aristocratico del mondo (***Giunti Editore*** con la collaborazione di ***Campari***). **MixerPlanet** lo ha incontrato a Firenze per una video intervista esclusiva e ricca di contenuti: dalle tendenze alle idee per incrementare il business, fino ai bartender di riferimento.

[embed width="560"]https://youtu.be/bczPIMmHfvA[/embed]
negroni-libroE sul nuovo testo dice: “Il volume è diviso in tre parti. La prima – *Il conte Camillo* – è un affresco storico e sociale degli inizi del Novecento a cavallo fra la Toscana e gli Stati Uniti che ricostruisce la vita avventurosa del conte Camillo. La *sezione Twist and Classic* è dedicata all’arte della miscelazione: il Negroni, re dei cocktail, è svelato sia dal punto di vista tecnico con la sua ricette classica, sia attraverso alcune sue varianti ed evoluzioni. Infine, c’è una parte intitolata *Anima*, deputata ai tre ingredienti fondamentali: *Gin, Campari e Vermouth*”.

Il videotutorial: Negroni Insolito di Luca Picchi