Videotutorial: Margarita con zenzero e lemongrass by Luca Manni

luca-manni1-bf77d183

Il videotutorial di *MixerPlanet* porta ancora la firma di **Luca Manni** **(CLICCA QUI PER GUARDARE IL PRECEDENTE)**. Ma questa volta il barman de *La Menagere* di Firenze prepara per i lettori di MixerPlanet una variante del classico **Margarita**, con zenzero e lemongrass.

[embed width="560"]https://youtu.be/RIOV9GoyCak[/embed]

Una ricetta semplice e di sicuro impatto che ha conquistato i clienti del nuovo concept-restaurant inaugurato di recente nel cuore di Firenze, in via de' Ginori: «Oltre alla cucina, il locale sviluppato su due piani ospita pure un fioraio, un negozio di design, un tapas bar, un bistrot e un cocktail bar al piano inferiore attrezzato per ospitare concerti e aperto fino alle 2 del mattino», spiega Luca.
Una curiosità: il locale occupa una superficie di 1500 metri quadrati che gli architetti *Luca e Marco Baldini* dello studio *Q-Bic* di Firenze hanno rinnovato dandogli un tocco industriale nel rispetto dello storico ingrosso di casalinghi ottocentesco.

margarita by Luca Manni **Ingredienti del Margarita firmato Luca Manni**

2 once di tequila
1 oncia limone filtrato
albume d'uovo
sciroppo di zucchero
zenzero
lemongrass
frutto della passione
bitter al sedano

CHI E'

Luca Manni, 32 anni, ha mosso i primi passi nel settore del bere miscelato nel 2003. «Ho cominciato ad appassionarmi al mondo del bar da ragazzino. E oggi, dopo oltre 10 anni di esperienza, sono un

barman freelance esperto in start up», racconta. Tra le altre esperienze, ha lavorato al bar *O'Cafe del Golden View* e, dal 2008 al 2013, è stato socio del *Sei Divino wine e cocktail bar* in Borgo Ognissanti. «Lavoravo moltissimo, ero stressato e guadagnavo quanto un valido capobarman. Dopo cinque anni ho preferito tornare a lavorare soto contratto, prima al *Golden View*, poi all'*Enoteca Falorni* a Greve in Chianti e, da pochi mesi, a *La Menagere*.