Tutorial: il Cedrino di Mattia Lissoni del Pinch, Milano. VIDEO

img-20151215-121006-f8a62a4d

IMG_20151215_121437**Mattia Lissoni** è un mix di estro, talento ma anche tanto studio e una profonda conoscenza degli spirits meno scontati. Ad appena 30 anni è già tra i più noti barman milanesi, proprietario e bartender del **Pinch** di Milano (Ripa di Porta Ticinese, 63). In lista, ecco quindi rivisitazioni di classici cult, che ben si sposano con le atmosfere retrò del locale con cucina sui Navigli, nel pieno della movida metropolitana.

In questo **video tutorial**, Lissoni mostra in esclusiva ai lettori di Mixer Planet la preparazione del suo **Cedrino**, una variante del Gimlet basata sull'inconfondibile aroma del cedro.

Gli ingredienti
1 lime
Sciroppo di zucchero invertito
1 Oz liquore alcolico al cedro
½ Oz liquore alla camomilla selvatica
2 dash orinoco bitter
1 Oz London dry gin
Lime essiccato

[embed width="560"]https://youtu.be/4ejrb-D3taM[/embed]