Edoardo Banfi: la liquirizia conquista i cocktail

banfi-88bdfb65

Il dolce, o meglio la dolcezza, è finito in coppetta con Edoardo Banfi, trainer di Planet One Service e bartender del Pikes Bar di Vigevano. Durante Mixer Educational, evento contenitore tenutosi durante Host 2015 a Fiera Milano, Banfi ha tenuto una masterclass su Liquor Ice, amaro alla liquirizia nato dall'unione dell'azienda liquoristica Caffo con quella di un'azienda di caramelle alla liquirizia calabrese. Non a caso, la guarnizione del cocktail scelta è una rondella di liquirizia, soluzione già in voga in alcuni Paesi come la Danimarca, dove il consumo di questa radice officinale è una tipicità e i bastoncini gommosi sono decorazioni trendy e ghiotte. Non solo una soluzione golosa, ma che viene dal passato. Nell'antica Cina la liquirizia veniva miscelata a scopo medicinale; oggi Banfi la sfrutta per rivisitare il Mint Julep e Moscow Mule, due drink classici che stanno andando per la maggiore al banco bar. E ancora una volta, il futuro della miscelazione si ricerca nelle tradizione!

Sisti e Vezzali: i segreti della "cucina liquida"

Bruno Vanzan: ritorno alla semplicità nel bartending

Marrocco e Di Leone: così la miscelazione si sposa con the e caffè

Il bar si apre al gluten free