I cocktail di Pierluigi Coppola: l’Amerigatto e il Ginger Punch

screenshot-64-7d1ba909

Pierluigi Coppola, bartender dell’Officina 34 di Foligno, spiega le ricette di due cocktail: l’Amerigatto e il Ginger Punch.

Amerigatto

In assoluto il drink che riscuote più successo all’Officina 34, nato l’8 Dicembre 2015 come goliardico omaggio a una band locale chiamata Gattuzan, questo Americano twistato è diventato la specialità della casa.Amerigatto

Ingredienti

- 4 cl Bitter Campari
- 4 cl Vermouth Carpano Antica Formula
- 1 cl Elixir di China
- Gocce di Lime
- Essenza al Bergamotto
- Ginger Beer Fever Tree

Preparazione:

Tecnica: Build

Versare il Campari, il Vermouth, la China e poche gocce di Lime in un doppio old fashioned glass colmo di ghiaccio a cubetti, top di Ginger Beer e vaporizzare sulla superficie del drink l’essenza al bergamotto. Guarnire con un rametto di rosmarino e lemon peel.

Ginger Punch

Dopo mesi di prove siamo riusciti a perfezionare questo punch che è in grado di soddisfare dal più esigente dei clienti al neofita. Sono stato il primo qui in zona a credere nei prodotti premiscelati, adesso è uno dei drink più richiesti all'Officina 34.

Ingredienti

- Rum Mix di Havana 3 / Appleton Signature Blend / Saint James
- MartiniqueGinger Punch
- Cognac
- Orange Brandy
- Tè Earl Grey
- Succo e scorze di Limoni Biologici
- Spezie
- Lamponi
- Zenzero Fresco
- Sugar Mix di Zucchero Bianco / Demerara / Panela

Preparazione:

Tecnica: Throwing

Preparare un Oleo Saccharum con lo Sugar Mix e le scorze di Limone, aggiungere gli altri ingredienti, filtrare il prodotto ottenuto. Il premix viene poi raffreddato con la tecnica del throwing e servito in delle apposite tazzine vintage. Guarnito con scorza di limone e lamponi freschi.

Pierluigi Coppola: da attore a famoso bartender

La Classifica degli Spirits di Pierluigi Coppola