Tre originali cocktail per l'autunno

mylolita1-acddc861

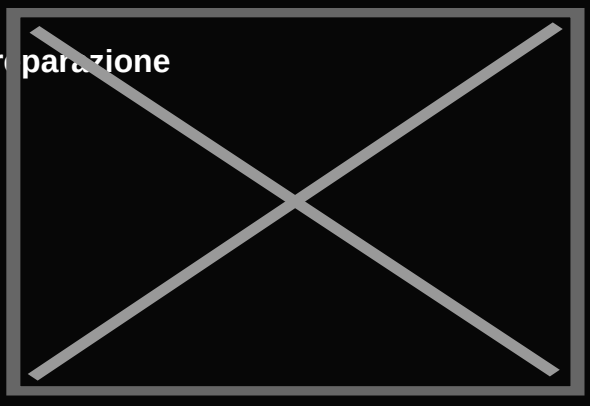
Gerardo Callipo e Cristian Guitti sono la strana coppia che anima e colora di sapori e cocktail le serate fiorentine con il loro Bitter Bar.
Ecco tre originali proposte di cocktail adatte al periodo.

GRAN BAZAR

Ricetta

Ingredienti	Porzioni	Costo
Rum Chiaro	1 ½ oz	€ 0,50
Centrifuga di Sedano	1 ¼ oz	€ 0,20
Cordial al Cocco	3/4 oz	€ 0,12
Succo di Limone	1 oz	€ 0,07
Albume	1 oz	€ 0,08
Coffee Beans grattugiati	1 gr	€ 0,03
Totale		**€ 1,00**

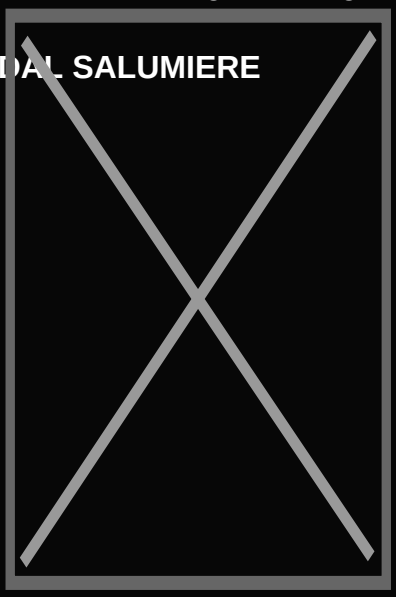
Preparazione



Questo drink è nato dopo un viaggio di Cristian in Turchia dal quale ha riportato un tipico macinino di caffè a mano in rame. Gran Bazar è appunto un famosissimo mercato di Istanbul.
Anche in questo drink c'è un abbinamento inusuale tra una verdura,il sedano, e altri gusti un po' più

classici come il cocco e il caffè.
Per prepararlo shakeriamo tutti gli ingredienti senza ghiaccio per montare l'albume e dopo la seconda shakerata con ghiaccio, grattugiamo (con il macicnino turco ovviamente) i chicchi di caffè al momento.

DAL SALUMIERE



Ricetta

Ingredienti	*Porzioni*	*Costo*
Cachaça infusa alla mortadella	1 oz	€ 0,52
Aperol	1 oz	€ 0,36
Succo fresco di limone	1 oz	€ 0,07
Zucchero liquido	½ oz	€ 0,08
Albume pastorizzato	1 oz	€ 0,05
Pistacchio grattugiato	1 gr	€ 0,01
Totale		**€ 1,09**

Preparazione

Che dire? Un vero best seller al Bitter Bar!
Per questo drink prepariamo in un sifone da panna montata con un'infusione estemporanea. Usiamo un distillato non banale,la cachaca e ne smorziamo la ruvidezza con l'Aperol (che poi darà al drink anche un colore da vera mortadella). Dopo aver infuso la cachaca nel sifone con la mortadella (quindi è solo un gusto,la mortadella non c'è fisicamente nel drink) shakeriamo tutti gli ingredienti senza ghiaccio per far montare l'albume pastorizzato. Dopo una seconda shakerata con ghiaccio filtriamo tutto nella coppetta. Sopra la 'schiumetta' che si crea grattugiamo al momento di pistacchi tostati. E' incredibile l'aroma che sprigionano.

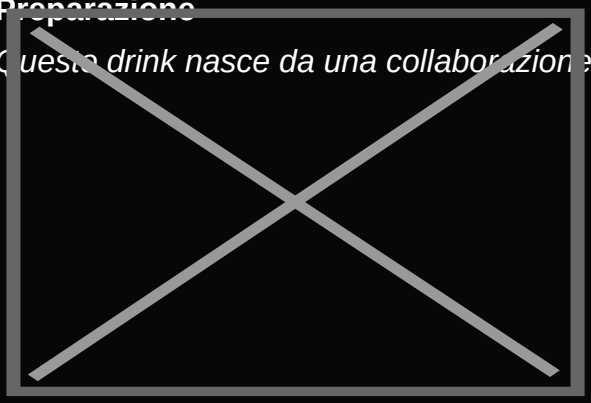
MY LOLITA

Ricetta

Ingredienti	Porzioni	Costo
Stolychnaya al miele	1 oz	€ 0,50
Stolychnaya Hot allo jalapeno	1 oz	€ 0,50
Rucola	2 gr	€ 0,05
Succo di Limone	1 oz	€ 0,07
Zucchero liquido	½ oz	€ 0,08
Totale		**€ 1,20**

Preparazione

Questo drink nasce da una collaborazione con un brand di vodke aromatizzate che aveva



presentato due nuovi prodotti aromatizzati al miele e allo jalapeno. Per prepararlo pestiamo la rucola nello shaker con le vodke. Si lascia il tutto in infusione per qualche secondo per far rilasciare sapori e aromi della rucola. Dopodiché aggiungiamo gli altri ingredienti e shakeriamo. Serviamo il drink in un barattolo in vetro per conserve.

L'intervista ai due gestori del Bitter Bar, un laboratorio creativo per i cocktail

I due simpatici gestori spiegano le ultime tendenze in fatto di Spirits