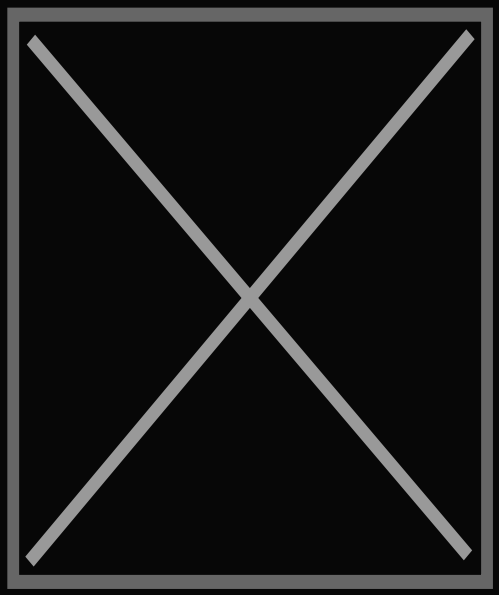
Drink after-dinner: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

armiento-e-schianchi-cocktail-82559c02

Una riflessione: **atmosfera, luci e servizio sono elementi importanti per fidelizzare i clienti nella fascia post cena, ma perdono di significato e di forza in assenza di un'offerta beverage di qualità, ampia e diversificata.** Ecco perché vi proponiamo qui diverse ricette di drink after dinner originali e curiosi a base di infusi, sciroppi home made e liquori particolari (come quello di pino mugo o di pimento, un albero sempreverde delle Mirtacee, originario della Giamaica e aree limitrofe, da cui si ricava una spezia chiamata pepe della Giamaica o pepe garofanato).

La prime due ricette sono di **Matteo Schianchi**, barmanager dell'Amargo di Reggio Emilia; la terza è invece firmata da **Stefano Armiento**, titolare di KioskoStiss di Viverone (Biella).

THE HOMELESS di Matteo Schianchi



[caption id="attachment_138584" align="aligncenter" width="252"]

The Homeless[/caption]

(twist old fashioned)

Tecnica: Stir & strain

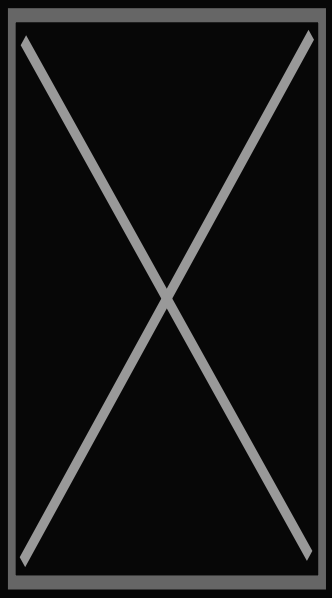
Ingredienti:

- 60 ml bulleit rye whisky
- 15 ml maple syrup
- (sciroppo d’acero)
- 3 dash chocolate bitter

Guarnizione: mela disidratata scaglie e cioccolato fondente

MOULIN ROUGE di Matteo Schianchi

(Twist del Moulin Rouge del Savoy Cocktail Book 1930)



[caption id="attachment_138583" align="aligncenter" width="165"] *MOULIN ROUGE*[/caption]

Tecnica: Shake & strain

Ingredienti:

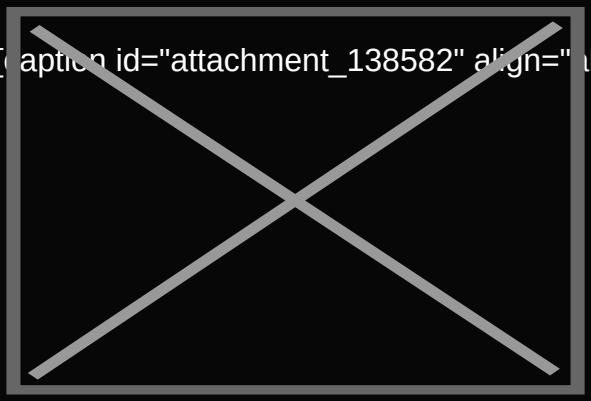
- 35 ml Tanqueray gin infuso con
- albicocche
- 15 ml Grand Marnier
- 10 ml sciroppo di vino rosso home
- made (a base di tempranillo,

- uva autoctona spagnola)
- 20 ml succo fresco di limone
- 3 dash cherry bitter home made

Guarnizione: burn marshmallow (caramella arrostita)

ALOHA di Stefano Armiento

[caption id="attachment_138582" align="aligncenter" width="300"]



Aloha[/caption]

Categoria: After dinner

Tecnica: Swizzle

Ingredienti:

- 50 ml mix Kiosko rum
- 5 ml liquore al pimento
- 10 ml liquore al lampone
- 15 ml falernum
- 20 ml succo di guava
- 20 ml succo di lime

Preparazione: versare gli ingredienti nel bicchiere riempito per metà di ghiaccio tritato. Frizionando con entrambe le mani lo swizzle di legno miscelare gli ingredienti uno per volta. Colmare il bicchiere di ghiaccio tritato e frizionare ancora lo swizzle.

Guarnizione: spolverata di noce moscata, menta fresca e lamponi freschi

Consumi al bar: colazione o dopo cena? L'importante è specializzarsi

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena