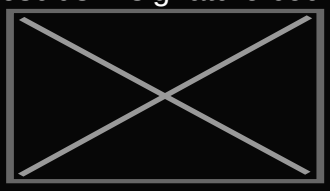
# Coffee&Spirits: i signature cocktail dei bartender italiani

coffespirits-04-1-d64bfe43

La (ri)scoperta del caffè nel bere miscelato è in atto da qualche anno, scopriamo le ricette degli esclusivi signature cocktail dei bartender italiani.



**CONTAMINARE**

**di Dennis Zoppi, brand ambassador Lavazza**
**Tecnica:** Throwing
**Bicchiere:** Conchiglione di Gragnano

**Ingredienti per 4 conchiglioni:**
40 ml Mezcal del Maguey
10 ml Lavazza Tierra Colombia espresso
1 bar spoon di marmellata di cipolla di Tropea con aceto balsamico e peperoncino
40 ml Birra Moretti
**NB:** In questo caso la conchiglia di pasta è un ingrediente che dona al drink, aroma e testura (viene invitato il fruitore dopo avere bevuto il drink a mangiare anche la conchiglia) e ha funzione di food pairing per molti aspetti

[caption id="attachment_148591" align="alignleft" width="206"]



Foto: Paolo Picciotto[/caption]

**INTRIGO**

**di Lorenzo Uberti, capo barman di Arengario Da Giacomo, Milano**

**Tecnica:** Build

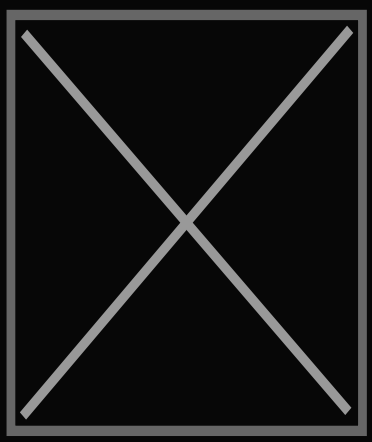
**Ingredienti:**

3 cl vermouth infuso al caffè

3 cl amaro della segreta

top soda all’arancia

Decorazione arancia essiccata

[caption id="attachment_148592" align="alignleft" width="187"]  Foto:

Nicolas Villagra Lopez[/caption]

**BREW MINT**

**di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale**

**Tecnica:** Shake & Strain

**Ingredienti:**

45 ml Peter in Florence Gin

90 ml Cold brew Colombia

Finca Tocora

Bitter al limone

Zucchero semolato
Menta fresca



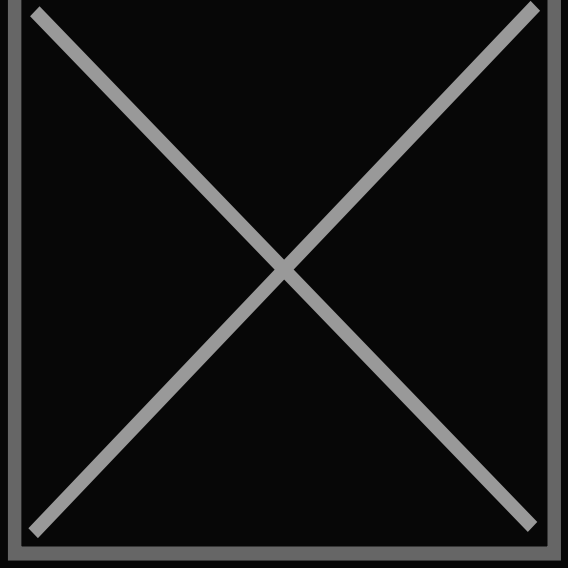
**SPIRIT CAPPUCCINO**

**di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale**
**Tecnica:** Build senza ghiaccio
**Ingredienti:**
45 ml Applejack
90 ml Filter Costa Rica El Diamante
15 ml Oleo Saccarum
Crema di latte in top



**ESPRESSO MARTINI ALL'ITALIANA**

**di Luca Angeli, bar manager del Four Seasons, Milano**
**Tecnica:** Shake & Strain
**Bicchiere:** coppetta
**Ingredienti:**
4,0 cl Vodka Vka
1,0 cl Old Sailor coffee
2,0 cl caffè aromatizzato all’arancia,
cannella e cumino preparato in moka



**FRESCO CARATTERE**

**di Cinzia Ferro, barlady titolare di Estremadura Café, Verbania**
**Tecnica:** Shake & Strain
**Bicchiere:** coppetta
**Ingredienti:**
2 cl caffè
1 cl zenzero giulebbe
1 cl Dry orange
2 cl gin
4 cl succo di arancia
Taglio di ginger beer
Velluto all’arancia con polvere di caffè e zenzero

**Coffee&Spirits: un’opportunità da cogliere**

**Il Bigino: orientarsi tra le varietà di caffè**