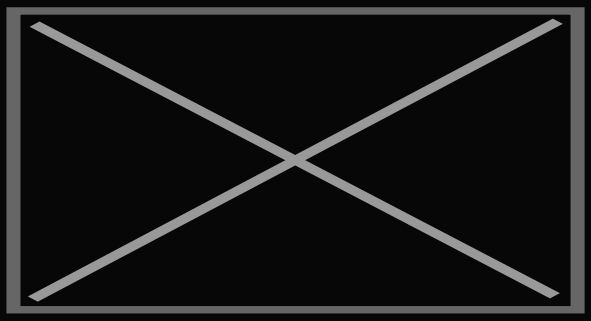
Novello de' Medici di Andrea Fiore, specialità di Locale Firenze

andrea-fiore-novello-de-medici-7-330ab9aa

Si chiama Novello de' Medici ed è il signature cocktail di **Andrea Fiore**, bar manager di Locale Firenze, protagonista di questo video tutorial. Gli ingredienti? Matusalem 15, novello infuso con cacao e cioccolato, tepache di uva, berries bitter, shrub di melograno e melassa. Throwing per far ossigenare gli ingredienti.

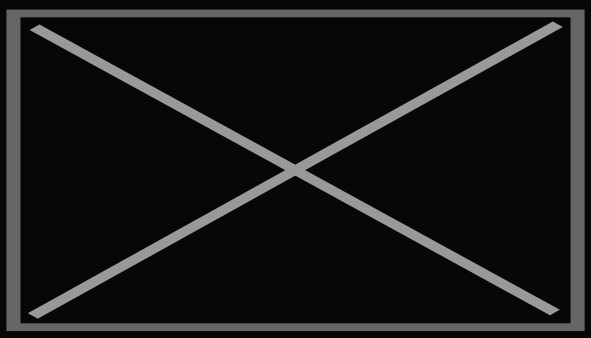
Il cocktail è un omaggio alla famiglia de' Medici: "Il palazzo che ospita Locale è stata la seconda casa della famiglia de' Medici", ricorda Andrea Fiore.



Che abbiamo intervistato:

…

"Ho lavorato alle Canarie. Che dirvi? Mi sono divertito molto perché ho sperimentato e aperto il primo cocktail bar, entrando in una cultura neofita per questa tipologia di locali. Lì hanno uno stile di vita semplice, si vive prevalentemente di spiaggia e di surf. Qui la miscelazione è più dolce. Diciamo che la parte zuccherina nei cocktail è più alta rispetto alle altre parti d'Europa", racconta.



In seguito è andato in **Australia**: “Mi sono ritrovato in un ambiente in cui la cultura anglosassone è forte e lo stile di vita diverso.



Tiene molto in considerazione il bere bene e i locali sono di gran lusso. La birra e il vino devono essere sempre presenti, prevalgono Rum Bar e Speakeasy, la miscelazione è come quella londinese con diverse lavorazioni e le presentazioni sono sia complesse che minimal”.

intervista: LEGGI QUI.