I tre cocktail suggeriti da Tiziana Borreani del The Balance

cocktail-cover-8744e28b

Tre cocktail serviti al The balance di Savona e proposti da Tiziana Borreani, figura affermata nel mondo della mixability.

ROSEMARY

Ingredienti

1/2 lime

2 gr.zucchero di canna bianco

2 rametti di rosmarino (le pte piu'morbide e aromatiche)

3?4 oz liquore al limone dei laboratori ORIGINE

1 oz vodka ORIGINE

3 e ?/4 oz tonica al chinotto Lurisia

[caption id="attachment_23808" align="aligncenter" width="321"]



Balance[/caption]

Preparazione

In un bel bicchiere da long drink lavorare il lime con lo zucchero di canna, aggiungere il rametto di rosmarino,il ghiaccio a scaglie, il liquore al limone, la vodka.

Colmare con la tonica e miscelare delicatamente con il bar spoon. Servire con mega sorriso!

Commenti

Un grande drink, la versione analcolica si realizza con la sola acqua tonica..Molto digestivo.

SAVONA MARTINEZ

Ingredienti
1 oz di Bols Genever
1 oz Americano Cocchi
¼ oz Bols maraschino
¼ oz Fresh lime juice
alcune gocce di homemade Bitter al Chinotto
oli essenziali d'arancia

Preparazione
Shake and double strain.

Commento
Un cocktail che ho presentato al Door 74, famosissimo Speakeasy di Amsterdam.
È piaciuto molto ed è stato per me un onore poter parlare dell'Italia, dei nostri vermouth e amari e anche delle nostre piante aromatiche e della territorialità.
Non poteva mancare il Bitter al Chinotto, preparato da un produttore piemontese di vino che si è messo a sperimentare altre preparazioni tra cui, su nostro gentile "pressing", un bitter al chinotto.

Costo
Questo drink si vende ad un prezzo di 7 euro.

M'AMA, NON M'AMA

Ingredienti
1 oz gin MARTIN MILLER
½ oz di succo di lime fresco
½ oz di sciroppo al cardamomo MONIN
¼ oz di CHARTEUSE GIALLA
2 dashes di ADAM ELMEGIRAB'S "SPANISH BITTERS"
2 e ½ oz di ginger beer FEVER TREE

Preparazione
Servire il drink con una margherita
Nello shaker ben raffreddato e colmo di ghiaccio cristallino porre lo sciroppo, il gin,la chartreuse,il bitter e il succo di lime.

Shakerare con vigore e servire in un bicchiere jar con il manico colmo di crushed ice, colmare con la ginger beer.

Commento
Questo cocktail parte dall'idea che degustandolo si ritrovino i profumi di un prato in fiore.
Il nome gioca sul Gin Daisy, la ricetta di Henry Johnson da cui ho tratto ispirazione.
La scelta è ricaduta sul gin Miller perché è un gin molto equilibrato ed agrumato e si sposa con il bitter mediterraneo, il cardamomo, le erbe della chartreuse e le spezie della ginger beer.
Vi propongo questa ricetta perché è un drink che stiamo vendendo benissimo nonostante la bassa e fredda stagione. Presentato nel bicchiere con il manico diventa anche più smart!

Costo
Il costo di questo drink, se realizzato con il Miller è di 8 euro. Con Hayman, che è il nostro gin di linea, il costo scende a 7 euro.

Correlati:

Tiziana Borreani, la bartender dai capelli rossi, si racconta

Spritis: chi è up e chi è down. Lo spiega una bartender di successo