

La rinascita del Boulevardier nella golden age del whisky VIDEO

I

Drink classico, il **Boulevardier** risale agli '20. Come ricorda anche **Jim Meehan** nel libro ***Il manuale di Jim Meehan***, la sua ricetta compare per la prima volta nel *Barflies and Cocktails* pubblicato nel **1927** da Harry McElhone, celebre barman scozzese che, emigrato a Parigi, aprì l'Harry's New York Bar. In questo video **Riccardo Pilla**, bartender del **Milan Marriott Hotel**, ci insegna come preparare [il Boulevardier con un Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky](#) al posto del Bourbon.



Guarda nel video come si fa la variante di Riccardo Pilla (la

ricetta originale prevede 45 ml di Bourbon):

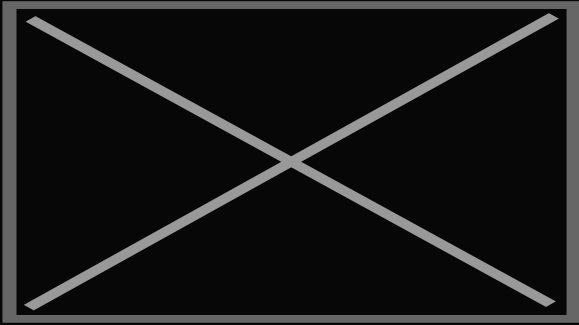
IL BOULEVARDIER CON BLENDED MALT SCOTCH WHISK

Tecnica: *stir and strain*

Ingredienti: 30 ml di Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky, 30 ml di Campari, 30 ml di vermouth rosso.

Preparazione: versare gli ingredienti in un mixer glass, mescolare fino a rendere freddo il drink, filtrare in una coppetta cocktail precedentemente raffreddata.

Decorazione: ciliegina o scorza d'arancia



Curiosità: il compositore americano **George Gershwin**, assiduo frequentatore a Parigi dell'Harry's New York Bar, compose il brano *An American in Paris* in omaggio al Boulevardier.