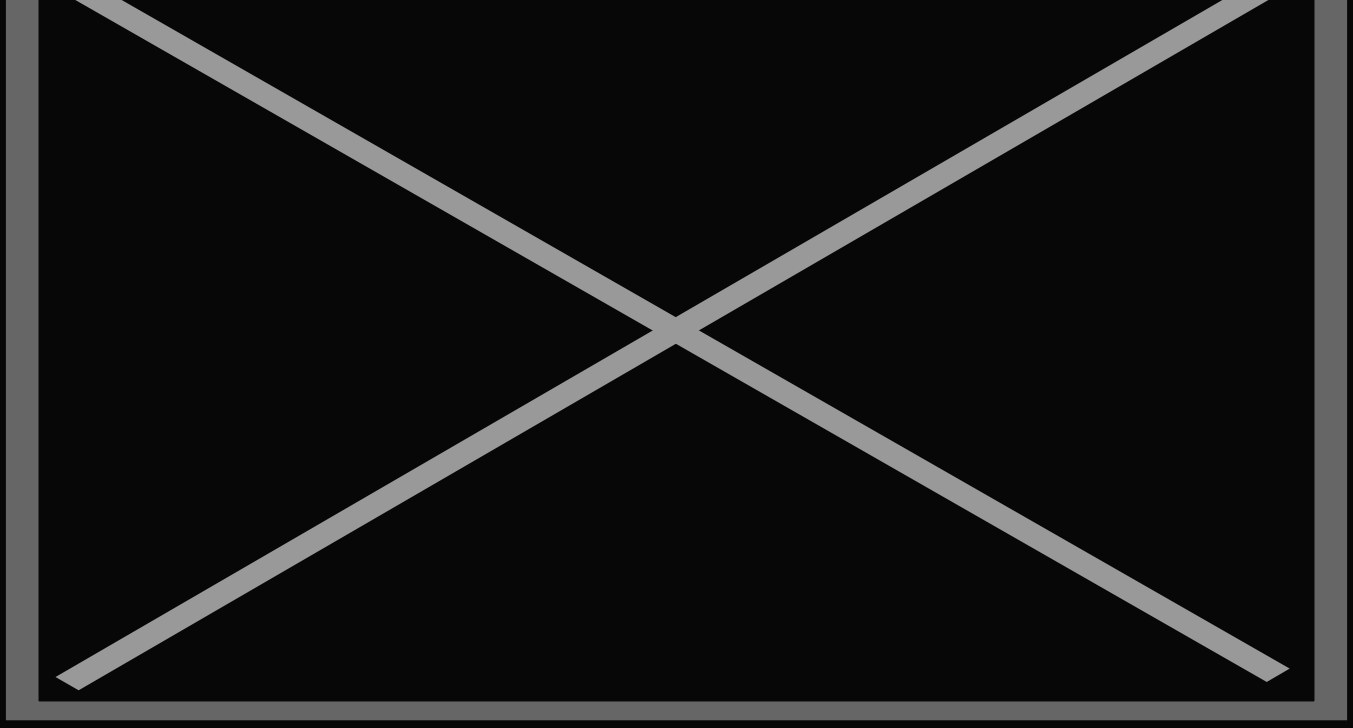
Cocktail ricetta: Un americano a Ovada di Luigi Barberis

un-americano-a-ovada-5fca997d

Un americano a Ovada è un drink costruito direttamente nel bicchiere nel segno della bassa gradazione alcolica e del territorio.

Un americano a Ovada è una creazione di Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria.



La

ricetta

Un americano a Ovada di Luigi Barberis

Tecnica:

Build

Ingredienti:

4 cl Campari

4 cl Dolcetto d'Ovada

Ghiaccio

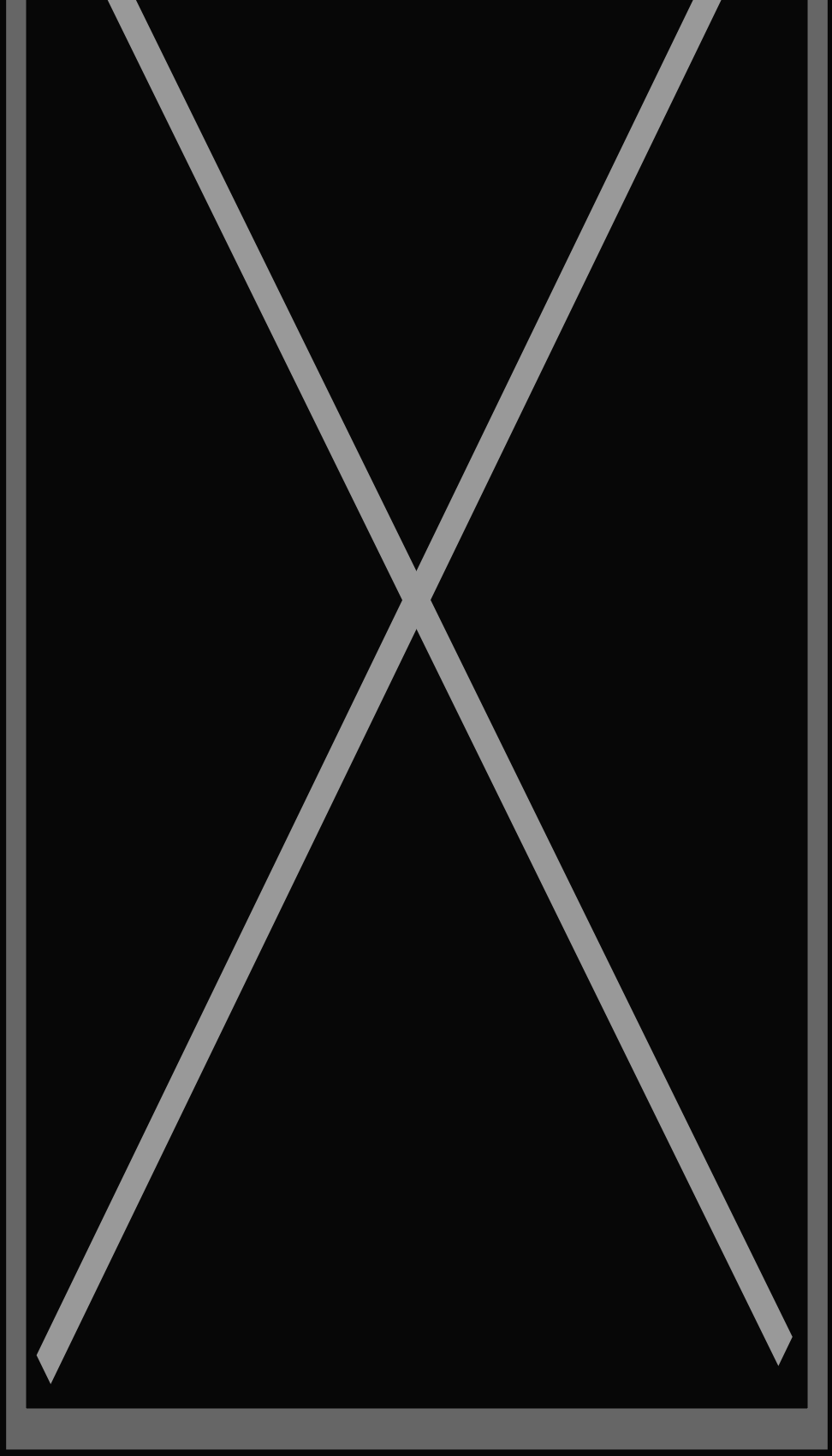
Top di Crodino

Preparazione:

Costruire nel bicchiere. Terminare con l'aggiunta di ghiaccio e di uno zest di limone

Chi è Luigi Barberis (dal suo sito, clicca qui)

[caption id="attachment_184339" align="aligncenter" width="498"]



Luigi Barberis con un Horse's

Neck[/caption]

Nato ad Alessandria l’8 maggio 1980, sin da adolescente ha iniziato a lavorare “dietro al banco” in una caffetteria, un po’ per passione e un po’ per assecondare il carattere estroverso, amante del contatto con il pubblico. Il lavoro di barista lo appassiona talmente tanto che a 16 anni si cimentò nella preparazione dei primi cocktail e da quel momento non ha più smesso. Dopo gli studi universitari si dedicò a tempo pieno a questa professione e nel 2006 aprì il primo locale ad Alessandria, il Caffè degli Artisti. Da allora…