Milano Whisky Festival, tutti i trend. E un'idea per la XVII edizione

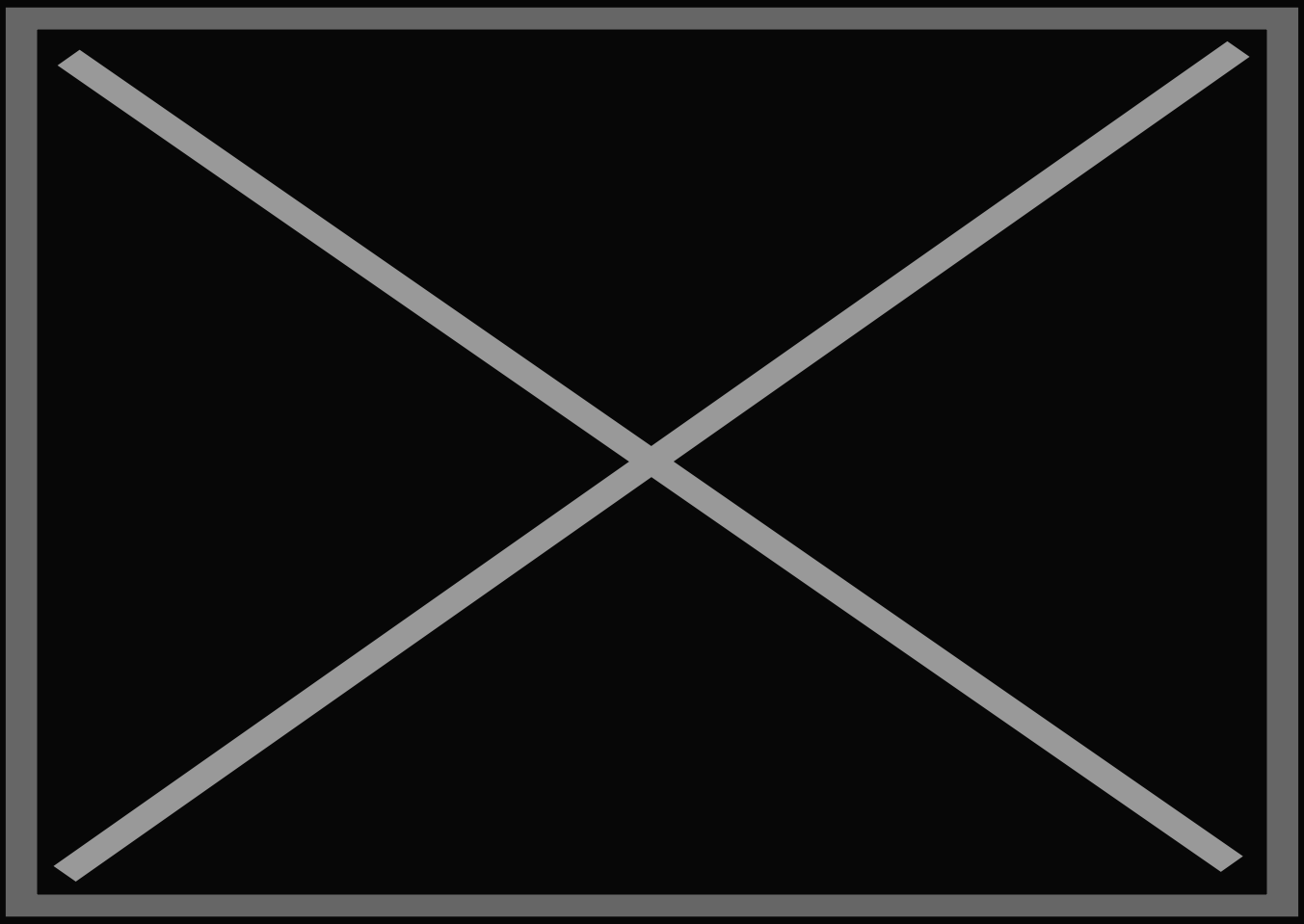
whisky-2-d9bc4d59

Whisky, dopo India e Taiwan è il momento del Vecchio Continente. Non solo: si rafforza il legame con il mondo dell'arte, nonché il suo utilizzo in miscelazione. Infine, si allarga il pubblico degli appassionati. E tra gli estimatori, ci sono sempre più under 40 e donne.

Dal Milano Whisky Festival, con Pino Perrone, Gorand Popandonov e Alejandro Mazza, ecco nel video tutti i trend in corso.

whiskyI whisky da tenere sotto occhio nel futuro più prossimo sono quelli francesi e tedeschi. Senza sottovalutare l'Italia, che potrebbe regalare delle belle sorprese.
"Non dimenticate che chi già produce birra ha già una cultura e padronanza degli ingredienti di base", osserva **Pino Perrone**, tra i massimi conoscitori di questo distillato.
A tal proposito ci viene in mente il lavoro che sta portando avanti Strada Ferrata, alle porte di Milano.

[caption id="attachment_196917" align="aligncenter" width="696"]



Penicillin[/caption]

Il drink con il whisky di tendenza: il Penicillin

Il Penicillin è una delle new entry della lista IBA 2020. Dolce, acido e pungente ha un retrogusto affumicato e speziato grazie ai suoi ingredienti: Scotch, limone, miele e zenzero. **Lo ha inventato Sam Ross a New York, al Milk & Honey (dal 2013, Attaboy).**

La ricetta del Penicillin

Bicchiere:
Tumbler basso
Tecnica:
Shake & Strain
Ingredienti:

60 ml Scotch blended whisky
7,5 ml Islay Scotch single malt
22,5 ml succo di limone
22,5 ml sciroppo di miele e zenzero
Guarnizione:
Zenzero candito

COME PREPARARE LO SCIROPPO DI MIELE E ZENZERO
Unire 1 tazza di miele, un pezzo di zenzero da 15 cm sbucciato e affettato e una tazza d’acqua e portare a ebollizione. Cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Tenere una notte in frigo, poi filtrare scartando i residui.