

Bramble M1, ricetta di Manuel Zamarian, Bar Blanc di Gemona

bramble-m1-fd3a5917



Bramble M1 è un twist del classico Bramble creato da Manuel Zamarian, titolare del Bar Blanc di Gemona (Udine). L'impiego di un gin locale (Opificium) e di uno sciroppo di cetriolo sono la cosa insolita e al tempo stesso memorabile.

brambleBramble M1, la ricetta

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

tre barspoon di marmellata di more

1 barspoon di di sciroppo di cetriolo

15 ml di sciroppo di zucchero

15 ml di succo di limone fresco

45 ml di Opificium Gin

bramble BRAMBLE, L'ORIGINALE

Semplice, essenziale e fresco, il Bramble è un Sour a base di gin e liquore alle more. Inserito tra i New Era Drinks IBA dal 2011, insieme al Cosmopolitan è tra i cocktail più significativi inventati negli anni Ottanta. Già, perché in un'epoca in cui a farla da padrone era la vodka, questo All Day Cocktail dal tenore alcolico mediamente leggero e dal gusto raffinato rinobilitò il gin nel bere miscelato. A idearlo fu **Dick Bradsell**, uno dei nomi che hanno fatto la storia della miscelazione contemporanea.

[caption id="attachment_186578" align="aligncenter" width="696"]Bramble ph. di Nicole Cavazzuti[/caption]

LA RICETTA

Categoria:

All Day Drink

Bicchiere:

Old Fashioned

Tecnica:

Shake and Strain (l'attuale ricetta IBA prevede la tecnica Build)

Ingredienti:

Crushed Ice

5 cl di Dry Gin

2,5 cl di succo di limone fresco

2,5 cl di sciroppo di zucchero

1,5 cl di Crème de Mûre

Preparazione:

Inserire il gin, lo sciroppo di zucchero e il succo fresco di limone nello shaker, agitare con forza e versare nel tumbler basso colmo di ghiaccio tritato. Completare con un top di Crème de Mûre direttamente sul ghiaccio

Decorazione:

Uno spicchio di limone, una mora fresca

Il consiglio:

“Il segreto di un buon Bramble è l'equilibrio tra il limone e il liquore alla mora” diceva Bradsell.

Leggi anche:

[Ristorazione, Fipe: in fumo 56 miliardi di euro dal 2019, servono aiuti](#)

[Fipe: troppe disdette, subito aiuti per ristorazione e intrattenimento](#)

[Wine food pairing nel segno della Sicilia con lo chef Pietro La Torre](#)

[Cocktail food pairing: la proposta di Ca.Ri.Co per SpiritsPR. Video](#)