Il Boulevardier: ricetta, storia e curiosità in 30' di video

maxresdefault-5-140bf125

Papà del Boulevardier è il celebre Harry MacElhone, barman d'origine scozzese emigrato in America, che ai tempi del Proibizionismo si trasferì a Parigi dove aprì l’Harry’s New York Bar. Nel video, in 30 secondi storia e ricetta.

buolevardier

Chiariamolo subito: tra Boulevardier e Negroni non ci sono legami di sangue, anche se a parte il distillato (whisky e gin, rispettivamente) i drink hanno gli stessi ingredienti.

"Tra gli amanti del Boulevardier, uno dei più famosi è il compositore americano **George Gershwin** che compose il brano ***An American in Paris*** tra un cocktail e l'altro" ricorda il bartender Riccardo Pilla. Che nel video prepara una variante con il Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky e costruendo il drink con tre parti uguali di ingredienti (la ricetta originale prevede 45 ml di Bourbon o Rye).

boulevardierIL BOULEVARDIER CON SCOTCH WHISKY

Tecnica:

Stir and Strain

Ingredienti:

30 ml di Big Peat Islay Blended Malt Scotch Whisky

30 ml di Campari

30 ml di vermouth rosso

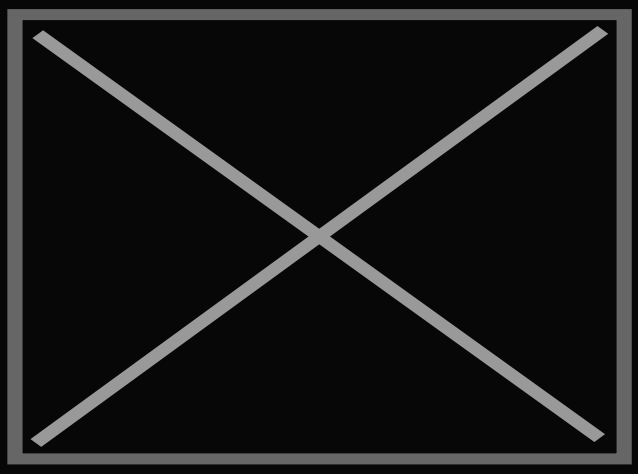
Preparazione:

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

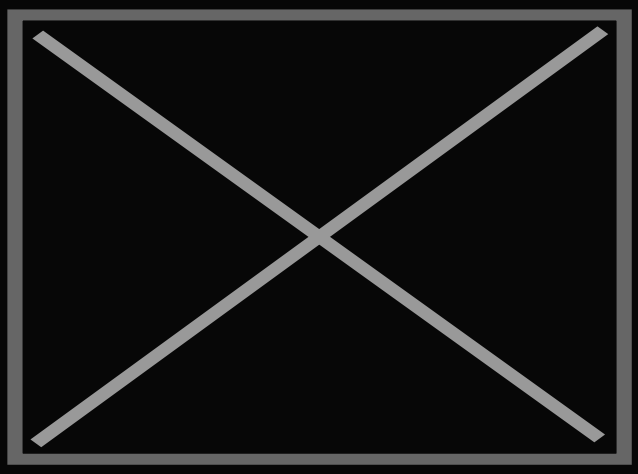
Decorazione:

ciliegina o scorza d’arancia

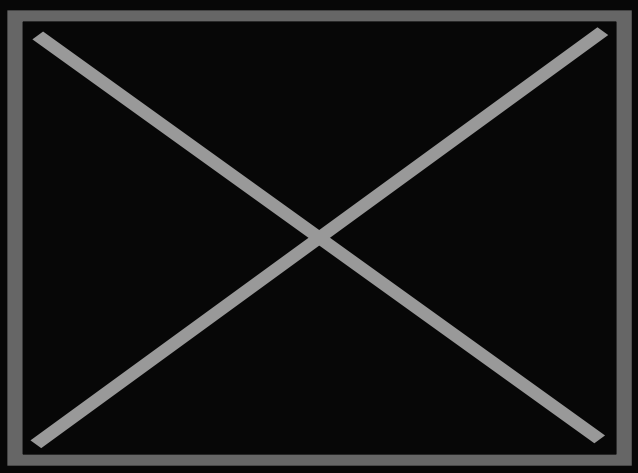
GUARDA ANCHE



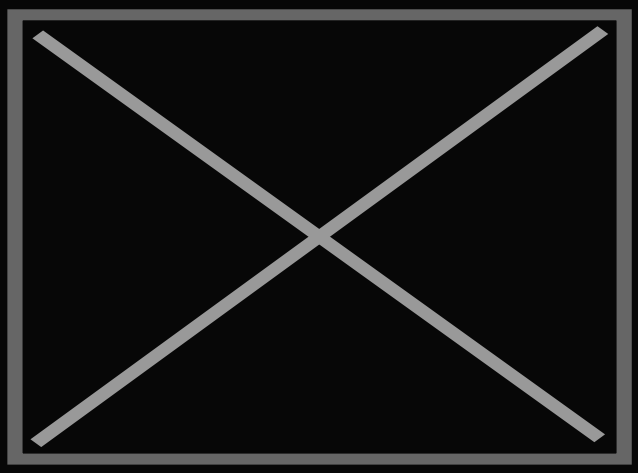
Il Negroni tra storia, curiosità e abbinamenti con Luca Picchi



VE.N.TO origine, ricetta e curiosità del primo drink Iba con la grappa



Horse’s Neck ricetta e storia del drink degli ippodromi



Bramble, il drink di Dick Bradsell che ha rilanciato il gin

Moscow Mule

Moscow Mule, storia e ricetta del long drink fresco e pop

Zombie

Zombie, la bomba alcolica. Storia, ricetta e curiosità

Long Island Iced Tea

Long Island Iced Tea, con Edo Sandri storia e curiosità