Assenzio in miscelazione: l'ABC con Niccolò Camariello. Video

assenzio-frappe-81b49fc6

Assenzio in miscelazione: con Niccolò Camariello, titolare del Norah was drunk di Milano (locale esperto in drink con la Fata Verde), ti spieghiamo in un video tutto quello che devi sapere.

assenzioCome usare l'assenzio? Quali referenze scegliere? In quali cocktail si valorizza di più?

Guarda il nostro video!

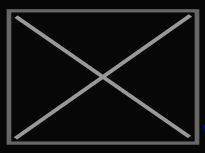
[caption id="attachment_202443" align="aligncenter" width="696"]assenzio Assenzio Frappè[/caption]

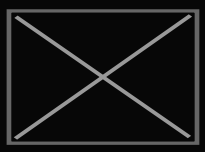
LO SCENARIO

L'assenzio non è molto diffuso. Colpa della mistificazione che ha subito negli anni. “Tra censure, notizie tendenziose e prodotti scadenti, l’assenzio nell’immaginario collettivo è considerato ancora un distillato maledetto, se non allucinogeno”, osserva **Giuseppe Capotosto brand ambassador di Bordiga,** da tempo impegnato nella promozione e divulgazione dell’assenzio. Va fatto un chiarimento. “Proibito a inizio ‘900, legalizzato nuovamente in Francia nel 2000, è un prodotto controverso. Condizionato dall’assenza di un disciplinare ufficiale, sopra le parti, che ne regoli la produzione. Situazione che ha permesso di spacciare per assenzio anche prodotti industriali mediocri

realizzati con coloranti e privi di erbe naturali”, precisa **Fulvio Piccinino**. Infine, ulteriore freno alla diffusione dell’assenzio è la forte richiesta di drink low alcol che mal si sposa in teoria con un distillato noto per la sua elevata gradazione alcolica. Una credenza errata. L'assenzio può avere dai 40 ai 70 gradi, intanto. E poi va dosato. In ogni caso “è apprezzato da una clientela consapevole, adulta e abituata al consumo di drink a tenore alcolico piuttosto alto e amante del sapore dell'anice”, sottolinea **Luigi Barberis, titolare del Caffè degli Artisti di Alessandria.**

LEGGI ANCHE


Whisky italiano, arriva Segretario di Stato di Distillerie Poli



Engine lancia le One Night e in primavera la drink list di 22 cocktail