

Giorgio Facchinetti: Il mio cocktail con la Red Bull TUTORIAL

cover-giorgio-facchinetti-drink-red-bull-a7709090



facchinetti giorgio Giorgio Facchinetti, classe 1991, è un giovane dal carattere allegro e positivo. Appena gli impegni di lavoro lo consentono stacca la spina per montare a cavallo: l'equitazione è la sua seconda grande passione. Flair bartender, ex resident barman del *Loolapaloosa* di Corso Como a **Milano**, oggi è un freelance.

E racconta: “Mi piace molto miscelare cocktail inediti a base *Red Bull*. I nuovi gusti di Red Bull sono perfetti da usare in miscelazione in quanto permettono al bartender di spaziare con le rivisitazioni di cocktail classici e si sposano alla grande con il trend della movida milanese: l'aperitivo. Ho rivisitato lo Hugo, un classico raffinato e gustoso, mettendo Red Bull Lime Edition al posto della soda così da bilanciare il dolce del liquore al fiore di sambuco e offrire un risultato fresco e vivace. *E per i lettori di MixerPlanet ho preparato un inedito cocktail a base di Red Bull Yellow Edition, vodka e...*”.

[GUARDA IL VIDEO TUTORIAL](#)