

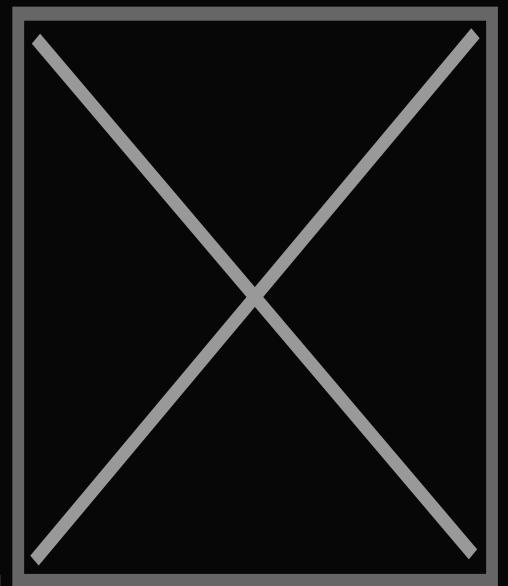
Drink after-dinner: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

armiento-e-schianchi-cocktail-82559c02

Una riflessione: **atmosfera, luci e servizio sono elementi importanti per fidelizzare i clienti nella fascia post cena, ma perdono di significato e di forza in assenza di un'offerta beverage di qualità, ampia e diversificata.** Ecco perché vi proponiamo qui diverse ricette di drink after dinner originali e curiosi a base di infusi, sciroppi home made e liquori particolari (come quello di pino mugo o di pimento, un albero sempreverde delle Mirtacee, originario della Giamaica e aree limitrofe, da cui si ricava una spezia chiamata pepe della Giamaica o pepe garofanato).

La prime due ricette sono di **Matteo Schianchi**, barmanager dell'Amargo di Reggio Emilia; la terza è invece firmata da **Stefano Armiento**, titolare di KioskoStiss di Viverone (Biella).

THE HOMELESS di Matteo Schianchi



[caption id="attachment_138584" align="aligncenter" width="252"]

The Homeless[/caption]

(twist old fashioned)

Tecnica: Stir & strain

Ingredienti:

- 60 ml bulleit rye whisky
- 15 ml maple syrup
- (sciropo d'acero)
- 3 dash chocolate bitter

Guarnizione: mela disidratata scaglie e cioccolato fondente

MOULIN ROUGE di Matteo Schianchi

(Twist del Moulin Rouge del Savoy Cocktail Book 1930)



[caption id="attachment_138583" align="aligncenter" width="165"]

MOULIN

ROUGE[/caption]

Tecnica: Shake & strain

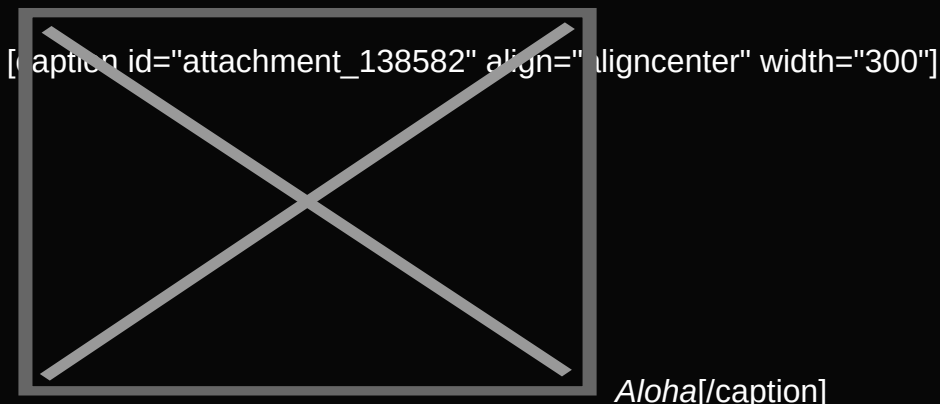
Ingredienti:

- 35 ml Tanqueray gin infuso con
- albicocche
- 15 ml Grand Marnier
- 10 ml sciropo di vino rosso home
- made (a base di tempranillo,

- uva autoctona spagnola)
- 20 ml succo fresco di limone
- 3 dash cherry bitter home made

Guarnizione: burn marshmallow (caramella arrostita)

ALOHA di Stefano Armiento



Categoria: After dinner

Tecnica: Swizzle

Ingredienti:

- 50 ml mix Kiosko rum
- 5 ml liquore al pimento
- 10 ml liquore al lampone
- 15 ml falernum
- 20 ml succo di guava
- 20 ml succo di lime

Preparazione: versare gli ingredienti nel bicchiere riempito per metà di ghiaccio tritato. Frizionando con entrambe le mani lo swizzle di legno miscelare gli ingredienti uno per volta. Colmare il bicchiere di ghiaccio tritato e frizionare ancora lo swizzle.

Guarnizione: spolverata di noce moscata, menta fresca e lamponi freschi

[Consumi al bar: colazione o dopo cena? L'importante è specializzarsi](#)

