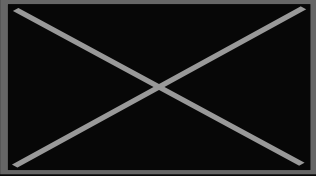


Coffee&Spirits: i signature cocktail dei bartender italiani

coffespirits-04-1-d64bfe43

La (ri)scoperta del caffè nel bere miscelato è in atto da qualche anno, scopriamo le ricette degli esclusivi signature cocktail dei bartender italiani.



CONTAMINARE

di Dennis Zoppi, brand ambassador Lavazza

Tecnica: Throwing

Bicchieri: Conchiglione di Gragnano

Ingredienti per 4 conchiglioni:

40 ml Mezcal del Maguey

10 ml Lavazza Tierra Colombia espresso

1 bar spoon di marmellata di cipolla di Tropea con aceto balsamico e peperoncino

40 ml Birra Moretti

NB: In questo caso la conchiglia di pasta è un ingrediente che dona al drink, aroma e testura (viene invitato il fruitore dopo avere bevuto il drink a mangiare anche la conchiglia) e ha funzione di food pairing per molti aspetti

[caption id="attachment_148591" align="alignleft" width="206"]



Foto: Paolo Picciotto[/caption]

INTRIGO

di Lorenzo Uberti, capo barman di Arengario Da Giacomo, Milano

Tecnica: Build

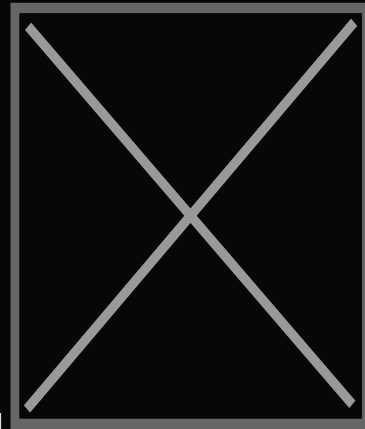
Ingredienti:

3 cl vermouth infuso al caffè

3 cl amaro della segreta

top soda all'arancia

Decorazione arancia essiccata



[caption id="attachment_148592" align="alignleft" width="187"]

Foto:

Nicolas Villagra Lopez[/caption]

BREW MINT

di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale

Tecnica: Shake & Strain

Ingredienti:

45 ml Peter in Florence Gin

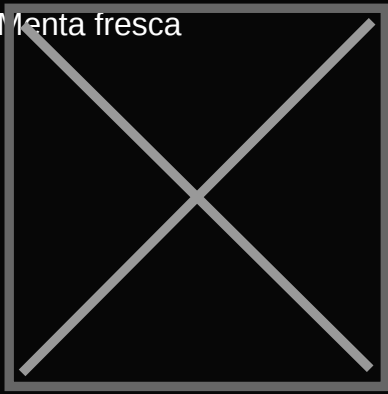
90 ml Cold brew Colombia

Finca Tocora

Bitter al limone

Zucchero semolato

Menta fresca



SPIRIT CAPPUCCINO

di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale

Tecnica: Build senza ghiaccio

Ingredienti:

45 ml Applejack

90 ml Filter Costa Rica El Diamante

15 ml Oleo Saccharum

Crema di latte in top



ESPRESSO MARTINI ALL'ITALIANA

di Luca Angeli, bar manager del Four Seasons, Milano

Tecnica: Shake & Strain

Bicchiere: coppetta

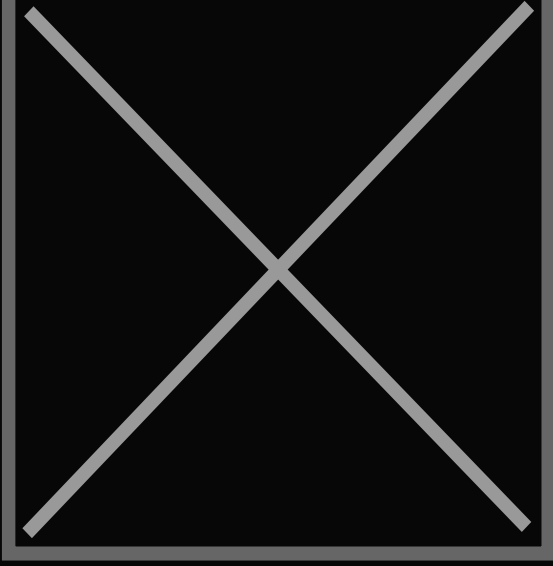
Ingredienti:

4,0 cl Vodka Vka

1,0 cl Old Sailor coffee

2,0 cl caffè aromatizzato all'arancia,

cannella e cumino preparato in moka



FRESCO CARATTERE

di Cinzia Ferro, barlady titolare di Estremadura Café, Verbania

Tecnica: Shake & Strain

Bicchieri: coppetta

Ingredienti:

2 cl caffè

1 cl zenzero giulebbe

1 cl Dry orange

2 cl gin

4 cl succo di arancia

Taglio di ginger beer

Velluto all'arancia con polvere di caffè e zenzero

[Coffee&Spirits: un'opportunità da cogliere](#)

[Il Bigino: orientarsi tra le varietà di caffè](#)