

The Boulevardier, meglio con il Throwing. Il video di Cristian Lodi

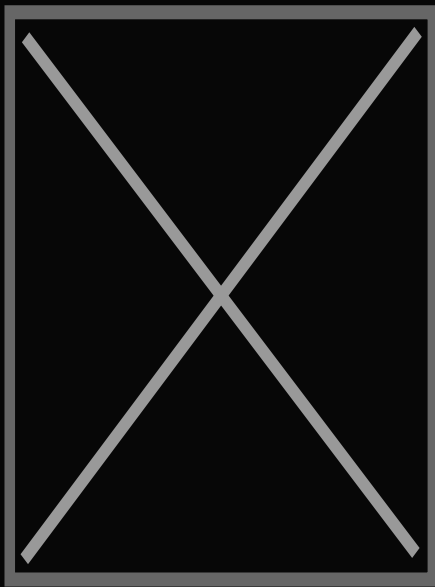
boulevardier-alt-2-1-e117ffe1



Il bartender Cristian Lodi, titolare del [Milord di Milano](#), ci prepara un **Boulevardier con la tecnica Throwing** invece che con il classico metodo Stir and Strain.

La tecnica di preparazione del Boulevardier? Sceglierla con cura: una volta era (quasi) sempre Stir and Strain, ma ora provate il metodo Throwing.

“La differenza sta nella texture, che risulta più corposa”, spiega Cristian Lodi.



E che rende più pieno anche profumo e sapore di questo classico drink dell'epoca del proibizionismo, la cui ricetta è stata pubblicata nel 1927 da **Harry McElhone** nel suo celebre testo *Barflies and Cocktails*.

