Oli essenziali e cocktail: Lorusso spiega gli usi da Officine Riunite

oli-e-cocktail-alt-a6afb4b5

Oli essenziali e cocktail: un binomio vincente. Tant'è che sempre più barman li usano e sperimentano con soddisfazione.

E voi? Vi interessa forse conoscere le applicazioni concrete degli oli essenziali nel mondo del bere miscelato?

Allora prendete nota: **Officine Riunite Milanesi** ospita lunedì 15 aprile alle 14 una masterclass gratuita a cura di **Andrea Lorusso** (docente di *Campari Academy*) dedicata proprio al tema: botanical sense experience. L'appuntamento è in via Giovenale 7, a Milano, quindi.

Ricordatevi solo che per partecipare occorre riservare. **QUI**



Gli oli essenziali sono estratti (radici, fiori, foglie, corteccia, legno, buccia dei frutti o resina) **delle piante e degli alberi**, ottenuti tramite distillazione o spremitura delle bucce nel caso degli agrumi). Pioniere a studiarne l'uso nella mixability fu **Oscar**

Quagliarini.
Ai tempi era considerato un alieno. Oggi gli oli essenziali nei cocktail sono una tendenza in crescita.

Torneremo sull’argomento.