L'assenzio nelle ricette cocktail oggi

absinthe-4218874-1280-pi-3dfa3b7b

Distillato di nicchia ma che rappresenta un nuovo trend in miscelazione, l'assenzio è protagonista dei quattro cocktail che vi presentiamo. Tre hanno in comune l’uso dell’assenzio come elemento aromatizzante. Quindi, utilizzato in dosi minime. “Perché il cocktail sia apprezzato occorre calibrare bene la quantità di assenzio perché il consumatore è attratto dai drink low alcol e al contrario spaventato dai drink ad alto tenore alcolico”, ricorda Ivan Patruno, bar manager del Bulk Mixology & food bar di Milano. Il quarto, invece, vede il distillato di artemisia protagonista. Volete imparare le ricette?

IL GUARDIANO DELLA FORESTA
Ivan Patruno bar manager del Bulk Mixology & food bar di Milano



Tecnica: Shake&Strain

Bicchiere: gufo
Ingredienti:
ghiaccio
45 ml Absolut Elyx vodka
20 ml succo di lime
2 bar spoon di marmellata d’arancia e rabarbaro
4 dash di assenzio
Guarnizione: ciuffo di menta, rametto di timo e frutti di bosco

SPONTANEA

Giuseppe Capotosto bar manager del LoudBar di Terracina, brand ambassador di Xenta



Tecnica: Shake&Strain

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

ghiaccio

30 ml Knut Hansen Dry Gin

30 ml Assenzio Xenta

30 ml succo di limone

30 ml elisir eucalipto e menta Bordiga

Guarnizione: erba cipollina e limone

ANOTHER DREAM ***(foto: Nicolas Villagra Lopez)***

Matteo Ciammella titolare di Atmosphere Pub di Milano



Tecnica: Shake&Strain

Bicchiere: coppetta cocktail

Ingredienti:

ghiaccio

60 ml vodka

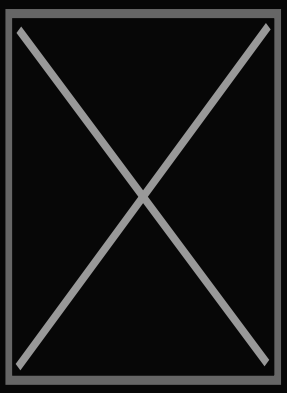
20 ml limone

15 ml sciroppo di zucchero al pepe nero

15 ml albume pastorizzato

2 dash assenzio
Guarnizione: pepe nero macinato su coppetta

WORMWOOD



Grazia Di Franco, brand ambassador Asia Pacific per Mancino Vermouth e

barmanger di Bartolo, Sydney
Tecnica: Built
Ingredienti:
Barebones ice
25 ml Pernod Absinthe
25 ml Rinomato Americano
Top con acqua tonica ai botanici nativi australiani
Guarnizione: una foglia di shiso perilla

La forza dell'assenzio nei drink