Patrick Pistolesi ecco tre ricette di beer drink beverini VIDEO

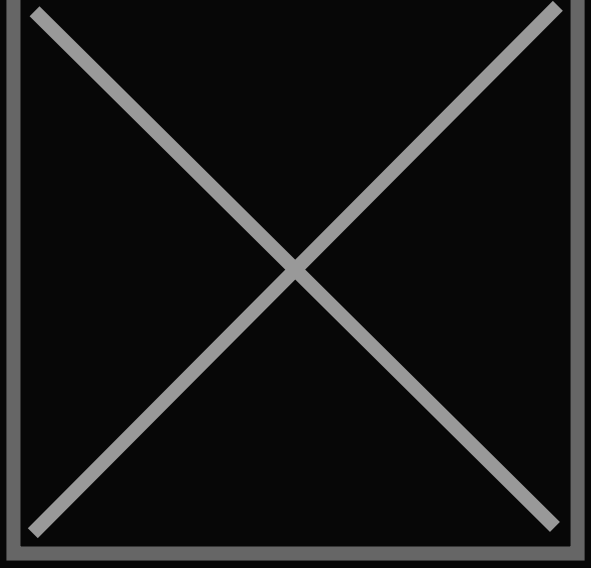
patrick-pistolesi-alt-dd7cd09b

Patrick Pistolesi, autore di tre ricette di beer drink, è protagonista del video che abbiamo realizzato al Roma Bar Show 2019.

Ma facciamo un passo indietro.

Una masterclass di **Patrick Pistolesi** sui **beer drink** targata *Asahi Super Dry* (“Discover Karakuchi”) organizzata al Roma Bar Show 2019 è stata l’occasione per scoprire il gusto *Karakuchi* nella mixology e abbattere il mito della birra come ingrediente difficile da miscelare.
Patrick Pistolesi, titolare del Drink Kong (dopo 12 mesi già 80esimo nella classifica dei 100 best bars), dopo aver raccontato la storia di Asahi Super Dry, si è concentrato infatti sulla spiegazione di tre ricette senza scordare suggerimenti pratici. “Volevo fare capire che l’uso della birra nel bere miscelato è alla portata di tutti, ma che resta comunque un ingrediente da studiare e calibrare con cura”.

Guarda la video ricetta di IMPEACHMENT



Le ricette:

IMPEACHMENT (guarda il video)
Ingredienti:
? Asahi Super Dry
? Creme de Peche

SUPER DRY
Ingredienti:
? Carpano
? Select 1920
? Fino Sherry
? Top di Asahi Super Dry

COBRA KAY
Ingredienti:
? Tequila
? Liquore al bergamotto
? Spicy Mango Syrup
? Lime
? Top di Asahi Super Dry

ASAHI SUPER DRY: IL PRODOTTO

Era il marzo 1987 quando Asahi Breweries introdusse una nuova categoria di birra, Asahi Super Dry, risultato di lunghi anni di ricerca sul gusto dei consumatori giapponesi. E rivoluzionò il panorama birraio internazionale.

Asahi Super Dry è una **birra non pastorizzata** che, attraverso il processo "na-ma", ne preserva la freschezza e permette di ottenere un retrogusto netto e pulito.
In Europa Asahi Super Dry è prodotta nello stabilimento Birra Peroni di Padova.

LEGGI ANCHE

Roma Bar Show è stato un successo. VIDEO REPORTAGE E NUMERI

Roma Bar Show 2019 è stato organizzato da RIBS SRL di Andrea Fofi, Fabio Bacchi, Leonardo Leuci e The Jerry Thomas Project e Giuseppe Gallo.