

Il Boulevardier di Andrea Frediani con grappa e mezcal

andrea-frediani-2-424b51e6



Andrea Frediani ha ideato questo drink sulla base del Boulevardier.

Il bar manager Andrea Frediani rivisita il Boulevardier nel segno dell'Italia e del Messico. Il drink fu inventato da Harry MacElhone, barman scozzese autore del ricettario *Barflies and Cocktails* -uscito nel 1927-, dove compare per la prima volta la ricetta.

Questa interpretazione di Andrea Frediani ha una base di grappa e mezcal.

andrea frediani Le Chandelier di Andrea Frediani

Tecnica:

Throwing

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

2 cl Grappa Candolini

2 cl mezcal

2,5 cl di Vermouth del Professore

2,5 cl Amaro Jefferson

2 dash di bitter al pompelmo

Il Boulevardier: ricetta originale e ingredienti

L'ultima ricetta [IBA](#) prevede il **bourbon**, anche se alcuni preferiscono usare il rye whisky. Mentre il Negroni e il Negroni Sbagliato richiedono di miscelare tre ingredienti in parti uguali, questa ricetta presenta il whiskey in una proporzione leggermente superiore.

Tecnica:

Stir and Strain

Ingredienti:

45 ml di Bourbon o Rye Whisky

30 ml di Bitter Campari

30 ml di vermouth rosso dolce