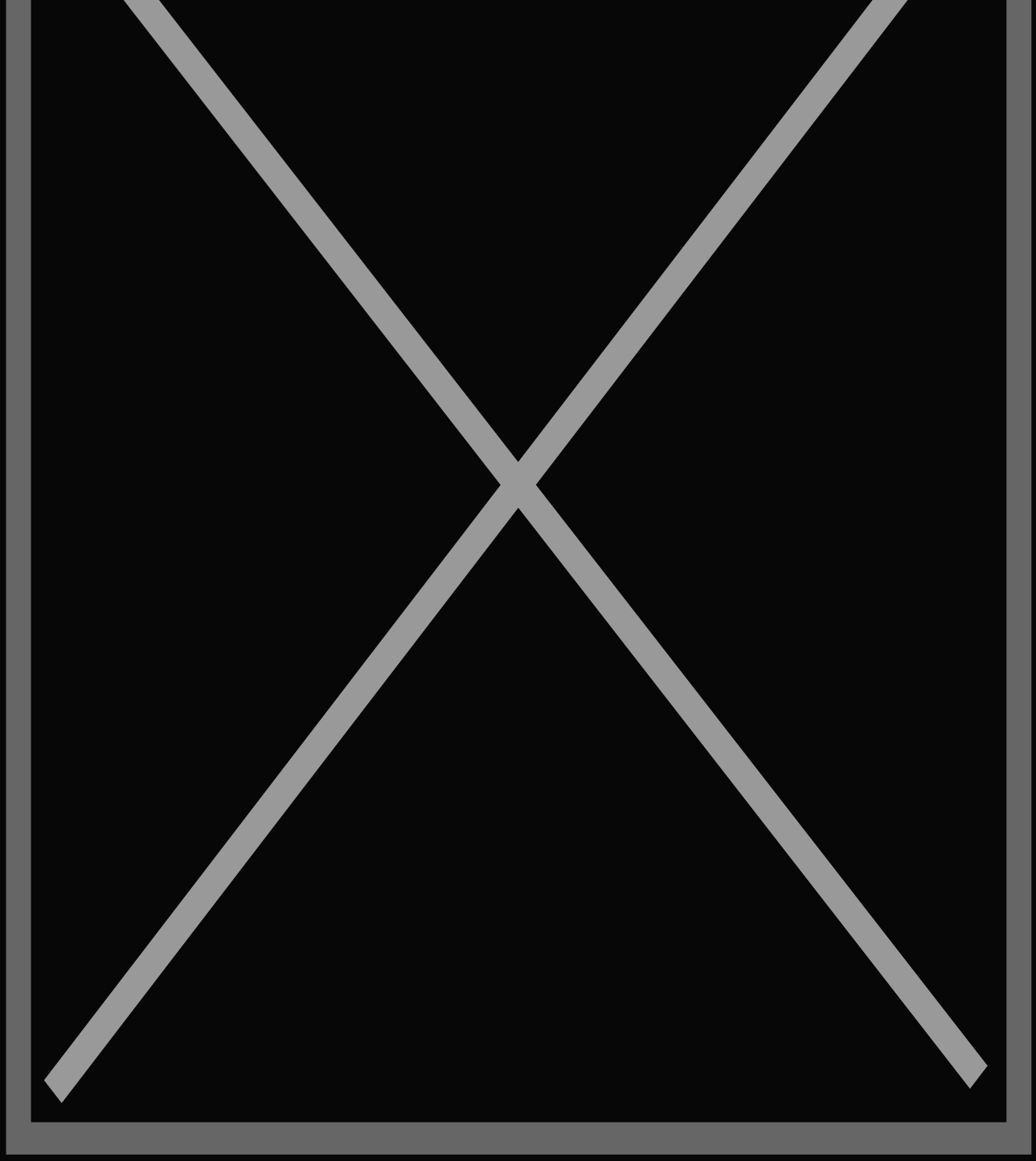
Drink Week, twist on... I don't speak Americano di Aldys Ali Glodenis

i-dont-speak-americano-a-3256a703

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata all'**Americano**, lontano parente (più leggero) del Negroni, con cui condivide la derivazione dal Milano Torino. Da Instagram abbiamo selezionato alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. Qui ecco **I don't speak Americano** di **Aldys Ali Glodenis, alias phenomenalag**.



La

ricetta dell'I don't speak Americano di Aldys Ali Glodenis

Tecnica:
Shake

Bicchiere:
Tumbler alto

Ingredienti:
30 ml bitter Campari
30 ml Martini Antica Formula
10 ml succo di frutto della passione fresco
20 ml succo di limone fresco
2 bar spoon scirippo di zucchero
top di acqua frizzante

L'Americano

Le sue origini, infatti, sono da ricercare in un aperitivo che impazzava a cavallo tra Otto e Novecento, il “Milano-Torino”, così chiamato poiché la ricetta prevedeva ½ Bitter Campari (nato a Milano) e ½ Martini Rosso (torinese per eccellenza).
Da qui – forse per renderlo più internazionale o forse per il successo ottenuto anche all’estero – nacque l’Americano.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Old fashioned

Ingredienti:
30 ml bitter Campari
30 ml vermouth rosso
una spruzzata di soda

Garnish:
Mezzo slice di arancia e uno zest di limone

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…