Colore e mixology, tutto quel che c’è da sapere nel libro di Terry Monroe

20241120122103cromococktail-mockup-3c670034

«Il colore e? una delle forme piu? forti, immediate, emozionanti e ancestrali di conoscenza del mondo» scrive **Terry Monroe**, bartender, proprietaria di **Opera 33**, aromatie?re ed erborista tra le menti più vivaci della mixology italiana nel suo **nuovo libro**, CROMOCOCKTAIL La chimica del colore nella miscelazione contemporanea.
Edito dalla prestigiosa casa editrice milanese Hoepli, il volume sarà presentato proprio nella libreria di viale Hoepli 5 a Milano **martedì 26 novembre, alle ore 18**, alla presenza dell’autrice che dialogherà con la direttrice di *Mixer* **Rossella De Stefano.**

99 COLORI PER 99 COCKTAIL

Il libro presenta attraverso i bei e, ça va sans dire, coloratissimi scatti di Erik Hor, **99 cocktail** ognuno contraddistinto da una **sfumatura diverse di colore e relative ricette**, ma anche note sensoriali e “dritte” ovvero suggerimenti, evocazioni, ricordi. Non è un caso, scopriamo scorrendo il volume, che tra le domande che Terry fa al cliente nel suo locale milanese per individuare il cocktail giusto c’è ***«Che colore sei?»***. Perché chiederlo *«significa provare a instaurare un rapporto saltando decine di passaggi, richieste e convenevoli,* ***toccando fili intimi, nascosti ed emotivi****, quasi sempre inconsapevoli. Sembra un discorso astratto, lontano dall’esperienza di chi lavora dietro un bancone, ma non lo e? affatto:* ***imparare a conoscere chi hai di fronte e? il solo modo per farlo sentire unico».***

Il volume è dedicato a tutti, colleghi e avventori: ai fantasisti del banco bar che non rinunciano alle proprie radici e si esprimono sotto forma di colore e Ai palati che hanno assaggiato le creazioni presenti in questo libro. Non mancano **utili sezioni sulle tecniche di miscelazione** e preparazione (ovvero, *«l’arte di mettere insieme nuovi ingredienti creati appositamente per diversificare la proposta, distinguendosi cosi? sul mercato»*) e l’indice di alcolici e ingredienti.

Così mentre sfilano lungo le pagine le creazioni e le loro tinte, che vanno dal Profondo Rosso ai “non colori” nero e bianco ai metallici oro, argento e (poteva mancare?) arcobaleno, **il libro diventa anche una lezione di marketing e neuroscienze**. Perché il colore non è a caso, e diversi **colori suscitano stati d’animo ed emozioni diverse**. E questo il bravo barman, che da sempre è anche psicologo e narratore, non se lo dovrebbe dimenticare. La lettura di questo libro lo aiuterà a districarsi nell’universo mutevole, cangiante e ricco di sfumature del mondo in Technicolor par excellence, quello della mixology.

CROMOCOCKTAIL La chimica del colore nella miscelazione contemporanea, Hoepli Editore, 288 pagine, 44,90 euro