

# Lunedì di Mixer - Last Cherry di Giacomo Fiume

20241125182429lastcherry-fiume-0b79a05c

Il **Lunedì di Mixer** è tornato. Ogni settimana un appuntamento fisso con le ricette (e i consigli) di **Giacomo Fiume**, founder di The World of Distillery, oltre che del ristorante Osteria San Giovanni e del cocktail bar (per il momento con apertura solo estiva) Sangio di Monopoli.

Questa settimana Giacomo Fiume punta i riflettori su **Last Cherry**, «*un drink semplice ed elegante, che grazie alla sua dolcezza può essere bevuto da tutti. È molto profumato, con un'esplosione di sapori in bocca tra il vermouth e la cherry soda*».

## LA RICETTA

4,5 cl Vermouth mancino ambrato al lemon grass

Cherry soda top

## PREPARAZIONE

### Vermouth al lemon grass

Utilizzare 100 grammi di foglie disidratate di lemon grass con 500 cl di vermouth (si consiglia l'utilizzo di un roner a 160 gradi e il sottovuoto per circa due ore). A seguire filtrare il tutto.

### Ciliegia al vermouth

Le ciliegie possono essere lasciate a macerare in un boccaccio ermetico con il vermouth, oppure riscaldare il vermouth e inserire le ciliegie all'interno e quindi infonderle. Si raccomanda di sterilizzare i boccacci.

## **GARNISH**

Ciliegia al vermouth

## **GHIACCIO**

Collins Ice3