

Cocktail tutorial: il Barbapapà di Mattia Lissoni del Pinch, Milano

foto-cover-video-lissoni-barbapapa-d5a0208c



foto mattia lissoni Mattia Lissoni, 30 anni, proprietario e bartender del **Pinch di Milano** (Ripa di Porta Ticinese, 63), locale dalle atmosfere retrò sul Naviglio Grande, è noto per le sue rivisitazioni di classici cult ma anche per i cocktail di sua invenzione. Come il **Barbapapà**, che deve il nome a suo colore insolito che si accompagna a un gusto inaspettato: Lissoni ne mostra la preparazione in questo **video tutorial** in esclusiva per i lettori di Mixer Planet.

Barbapapà, gli ingredienti:

Mezcal

Sciroppo di zucchero

Liquore Mastika

Shrub ai lamponi

Frullato di barbabietola

Cacao salato

Rosso d'uovo

[lissoni cedrino](#) **[Il Cedrino di Mattia Lissoni: CLICCA QUI PER VEDERE IL COCKTAIL TUTORIAL VIDEO](#)**