

ANNO 44° NUMERO 10

l'Espresso



**STRATEGIE PER
RISPARMIARE**

MISEZ PLACE

2.1 Distillato di Birra Sibona
◆ distilleriasibona.it

Amaro del Mattarone ◆ marni.it

Americano Cocchi ◆ cocchi.it

Angostura Orange Bitters ◆ dec.it

Bareksten Old Tom Gin ◆ spiritsecolori.it

Beefeater London Dry Gin
◆ pernod-ricard.com

Bergamotto Fantastico Vecchio Magazzino
Dogonale ◆ vecchiomagazzinodogonale.com

Bitter Fusetti ◆ familygroup.com

Cocchi Rosa Aperitivo ◆ cocchi.it

Electric Bitter ◆ compagniadeicarabi.com

Essentia Mandarino Verde Padere Santa
bianca ◆ santa-bianca.it

Everleaf Mountain Aperitivo Analcolico
◆ velier.it

Gin Sale ◆ cantinebianchi.it

Liquore alla Violetta Briottet
◆ ghilardiselezioni.com

Malidea Mandrabis Bitter
info@eleventrade.com

Major Gin ◆ majorcompany.it

Muma Gin ◆ mumagin.com

No.3 London Dry Gin ◆ pallini.com

Peychaud's Bitters ◆ velier.it

Plymouth Navy Strength Gin
◆ pernod-ricard.com

Portobello Road Old Tom Gin
◆ onestigroup.com

Riso Sake Mavat ◆ risosake.com

Rosolio di Rose Distillerie Berta
◆ distillerieberta.it

Selvatiq Beyond Gin ◆ onestigroup.com

Soera Distilled Gin ◆ mavola.it

The Bitter Truth Orange Bitters ◆ velier.it

The Bitter Truth Creme de Violette ◆ velier.it

Vermouth Carpano Bianco
◆ broncodistillerie.com

Vermouth Bianco Maestrale
◆ onestigroup.com

Vermouth Lillet Blanc ◆ pernod-ricard.com

Vermouth Rosso Rossi d'Angera
◆ rossidangero.it

Vermouth Volo ◆ meregalli.com

Villacidro Murgia Gialla
◆ villacidromurgia.com

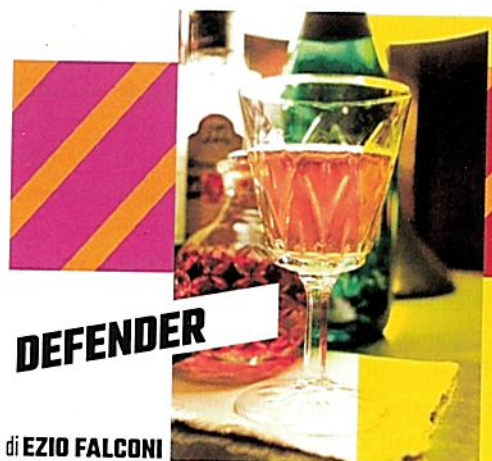
Zanin Liquore Rosolio Amami 1945 ◆ zanin.it

I DRINK DIMENTICATI LA SFIDA VELICA E I NOSTRI TWIST

DEDICATO ALLA AMERICA'S CUP
DEI PRIMI ANNI DEL '900, QUESTO
COCKTAIL EQUILIBRATO ED ELEGANTE
ISPIRA IL NOSTRO DRINK TEAM

di Ernesto Brambilla e Stefano Nincevich

Defender è il protagonista di questa puntata del nostro Drink Team. Qualcuno ricorderà il videogioco omonimo, cosiddetto "sparatutto", del 1981, considerato il gemello un po' sfigato di Space Invaders e Asteroids. Torniamo al cocktail dimenticato e rivitalizzato dal nostro Ezio Falconi. Si racconta che il Defender Cocktail si sia materializzato per la prima volta in Old Waldorf-Astoria Bar Days, un ricettario compilato dallo scrittore Albert Stevens Crockett e pubblicato a New York nel 1931. Il Defender Cocktail sarebbe nato in onore delle ripetute sfide veliche portate avanti dallo Shamrock, imbarcazione che per cinque volte, tra il 1899 e il 1939, tentò di sfilare la America's Cup ai diversi - appunto - defender del trofeo. Insomma, eccovi



DEFENDER

di EZIO FALCONI

INGREDIENTI

◆ 0,60 ml Orange Bitters ◆ 45 ml Hammer & Son Old English Gin ◆ 30 ml Vermouth Classico Ezio Falconi Spirits ◆ 10 ml The Bitter Truth Violet Liqueur

PREPARAZIONE

◆ Nel mixing glass gli ingredienti con ghiaccio ◆ Dopo aver mescolato delicatamente, versare filtrando in coppetta cocktail ◆ Twist d'arancia in superficie.

• Tratto da Storia dei cocktail dimenticati di Ezio Falconi, ed. Tecniche Nuove

servite storie diverse, ma accomunate dallo stesso tema di fondo: la sfida, l'ostinazione. Quanto al drink: si distingue per i bitter, la crema di violetta, il vermouth dolce e l'Old Tom Gin. In pratica, una variante del Martinez che ce l'ha fatta. Si fa notare perché è equalizzato in modo perfetto: né troppo dolce, né troppo secco, né troppo robusto, né esageratamente gentile. Da servire in coppa, col trucco: un leggero vento zefiro di olii essenziali di scorza d'arancia. *

94

bg 10/22



Federica Geirola

BARMANAGER DEL CINQUE STELLE SINGER PALACE HOTEL (ROMA), È LADY AMARENA ITALIA 2021/2022



GOLAB

INGREDIENTI

- ◆ 45 ml Portabella Road Old Tom Gin
- ◆ 40 ml Vermouth Carpano Bianco
- ◆ 5 ml Zanin Liquore Rosolio Amami 1945
- ◆ 2 dash Peychaud's Bitters

PREPARAZIONE

◆ Miscelare in mixing glass precedentemente raffreddata fino a giusta temperatura e diluizione. Servire, con l'aiuto di uno strainer, nella coppetta raffreddata. Guardire con zest di limone.

COMMENTO

◆ Golab, parola di origine iraniana, è la cerimonia dedicata all'acqua di rose. Un richiamo all'eleganza delle imbarcazioni e delle competizioni veliche: negli anni '40 in Italia il distillato di rose divenne un simbolo delle donne e veniva sorseggiato dalle ricche altolocate.



Carmelo Licata

BARMANAGER DI SETA GARDEN (GIULIANOVA, TE), SI È FATTO LE OSSA AL DRY MARTINI (SORRENTO)



THE DEFENDER ENTERPRISE

INGREDIENTI

- ◆ 30 ml Bareksten Old Tom Gin
- ◆ 30 ml Americano Cocchi
- ◆ 2 spoon liquore alla violetta
- ◆ 2 dash Angostura Orange Bitters

PREPARAZIONE

◆ Tecnica stir in bicchiere Pony Savage. Garnish con amarena sciroppata

COMMENTO

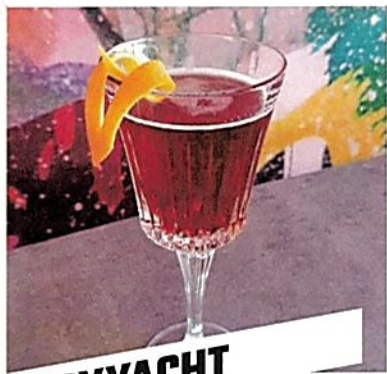
◆ Un drink dallo stile classico non va mai alterato troppo, qui si è semplicemente migliorato il balance del drink sostituendo il Vermouth Rosso con il Cocchi Americano ed accentuata le parti floreali con il Bareksten Old Tom.

100
bg 10/22



Michele Picone

HA LAVORATO IN CAMPARY ACADEMY PER UN ANNO DOPO LA FINALE DEL 2016. OGGI LAVORA COME CONSULENTE



EASY YACHT

INGREDIENTI

- ◆ 45 ml Vermouth Volo
- ◆ 30 ml 2.1 Distillato di Birra Sibona
- ◆ 25 ml miele ai fiori d'arancio home made
- ◆ vaporizzato di liquore alla violetta

PREPARAZIONE

◆ Shake and strain in bicchiere Wine Goblet, garnish con zeste di arancia

COMMENTO

◆ Ecco come non perdere un doppio momento di piacere: degustando un meraviglioso drink "low alcol" sotto al sale mentre si segue la regata preferita!

