

ANNO 45° NUMERO 05

il barginormale

30005 >



CANDIDATURE
APERTE

BOTTIGLIERA
PIÙ SPAZIO 
PREMIUM

BARTAG

danza

proibizionismo

vodka

mixology

MISEZ PLACE

Alpestre ◆ onestigroup.com

Amaro Averna Riserva Don Salvatore
◆ camparigroup.com

Bareksten Vodka
◆ onestigroup.com

Bitter VoLo
◆ meregalli.com

Banpland Pinot Noir Stevnsbaer
Cherry Bitters ◆ onestigroup.com

Cardamaro ◆ meregalli.com

Dom Bénédicte ◆ bacardilimited.com

Essentia Legno di Cedro Podere
Santa Bianca ◆ velier.it

Fontana Pisco Quebranta ◆ velier.it

Galanga Bitter delle Sirene ◆ rinaldi1957.it

Gin Magico
◆ pedroferreiraspirits.com

Grey Goose Vodka
◆ bacardilimited.com

Làndhe ◆ landhe.it

Liquore Strega ◆ strega.it

Luxardo Bitter Bianco ◆ luxardo.it

Meraviglioso Spirito Amaro
Vecchio Magazzino Doganale
◆ compagniadeicaraibi.com

Rogue Wave Vodka ◆ brewdog.com

Scapegrace Vodka ◆ meregalli.com

Vodka Altamura
◆ altamuradistilleries.com

Vodka Boatyard Organic
◆ drinksnova.com

Vodka Ciroc ◆ diageo.com

Vulcanica Vodka
◆ compagniadeicaraibi.com

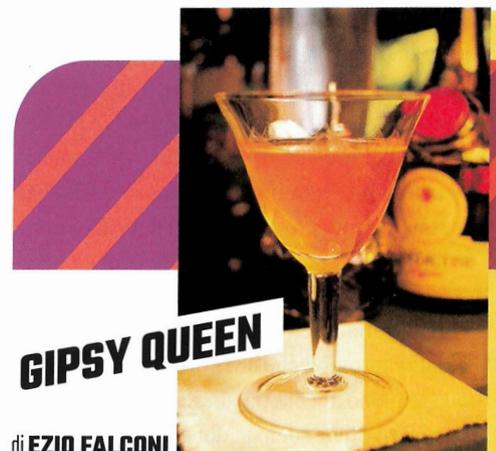
Zabov al cioccolato Moccia
◆ distilleriamoccia.it

I DRINK DIMENTICATI LA REGINA E I NOSTRI TWIST

DEBUTTÒ AL RUSSIAN TEA ROOM IL GIPSY
QUEEN, INTITOLATO A UNA BALLERINA
E COREOGRAFA E FONTE DI ISPIRAZIONE
PER I CAMPIONI DEL DRINK TEAM

di Ernesto Brambilla e Stefano Nincevich

La sua prima apparizione in un menu risale al 1938. E questo ne fa uno dei primi cocktail a base di vodka comparsi negli Stati Uniti. Il suo debutto avviene nel menu della Russian Tea Room, locale aperto nel 1927 tra la sesta e la settima Avenue di Manhattan da due ex componenti della Kirov Russian Imperial Ballet, una delle più importanti compagnie di danza al mondo. Al momento della fondazione, la prima direttrice, presidente anche di Russian Art Chocolate, fu Albertina Rasch, ballerina e coreografa nata a Vienna e naturalizzata statunitense. È Albertina Rasch la Gypsy Queen a cui è intitolato questo cocktail complesso, speziato ed erbaceo, nel quale la vodka è la vera prima ballerina. Nella drink list del Russian Tea Ro-



GIPSY QUEEN

di EZIO FALCONI

INGREDIENTI

◆ 70 ml Vodka Extra Premium Ezio Falconi Spirits ◆ 20 ml Bénédicte Liqueur ◆ 0,90 ml Angostura Bitters

PREPARAZIONE

◆ Mescolare con ghiaccio gli ingredienti nel mixing glass e versare filtrando in coppetta cocktail.

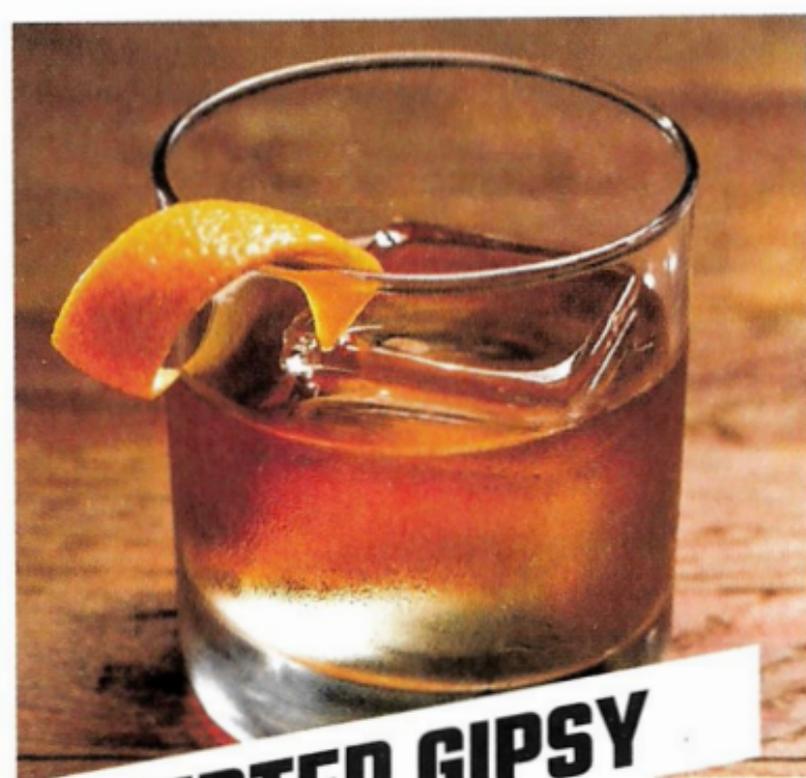
• Tratto da Storia dei cocktail dimenticati di Ezio Falconi, ed. Tecniche Nuove

om la ricetta prevedeva due parti di vodka, una parte di Bénédicte e alcune gocce di Angostura Bitters. Vent'anni più tardi David Augustus Embury pubblicò nel suo celebre ricettario "The Fine Art of Mixing Drinks" una formula rinnovata che prevedeva di incrementare da 2 a 6 parti la dose di vodka e di una parte del liquore francese, per rendere il miscelato "a much better drink". Esistono diverse varianti come il Rude Gypsy con Tequila, il London Gypsy con gin e il Juicy Gypsy. *



Michele Picone

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



INVERTED GIPSY



INGREDIENTI

- ◆ 60 ml Cardamaro
- ◆ 30 ml Scapegrace Vodka
- ◆ 15 ml Bitter Volo

PREPARAZIONE

- ◆ Build in Tumbler basso, garnish con zest di arancia, cubo XL di ghiaccio.

COMMENTO

- ◆ Per questo grande signature ho voluto invertire la parte "strong" per rendere la mia preparazione più rotonda, aiutato da amari aromatici.