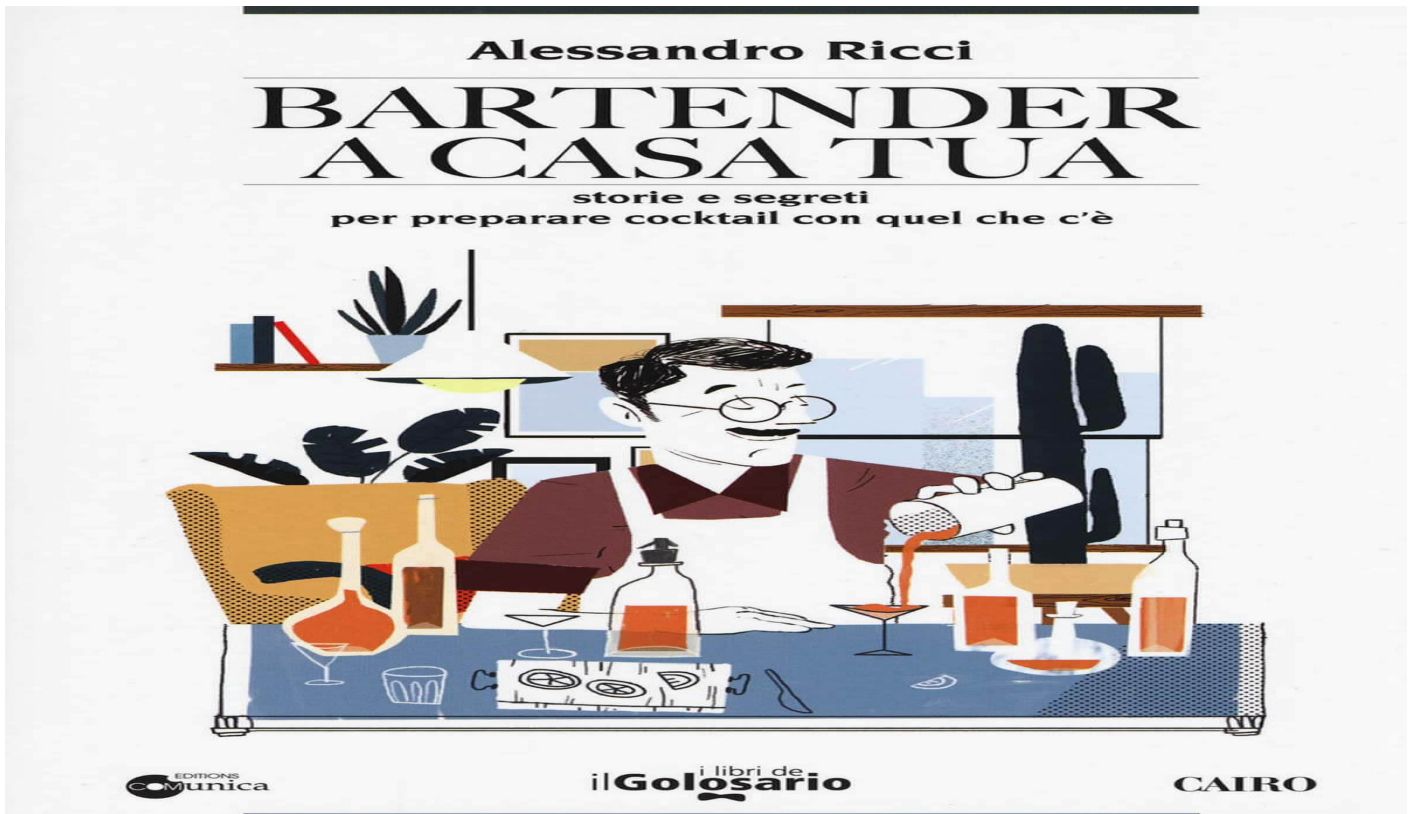




Bartender a casa tua? Un libro ti spiega l'arte della miscelazione

Il giornalista Alessandro Ricci ha raccolto in un manuale completo le storie dei cocktail più famosi nonché segreti e ricette per preparare ottimi miscelati casalinghi.



«Se preparare un cocktail non è difficile, sbagliarlo è facilissimo», scrive **Alessandro Ricci**, autore di [“Bartender a casa tua. Storie e segreti per preparare cocktail con quel che c'è”](#)

Image not found or type unknown

”, un libro edito da **Cairo Publishing** per la collana “*I libri de ilGolosario*”.

Giornalista enogastronomico genovese e appassionato di cocktail, Ricci ha deciso trasmettere la sua competenza e condividere con i lettori i risultati raggiunti ma anche “una serie infinita di errori”, compiuti personalmente nelle sue miscele casalinghe.

Da sempre, il mondo della [mixology](#) è avvolto dal fascino. Ognuno di noi conserva dei ricordi collegati a bevute fatte da soli o in compagnia e la stessa figura del **bartender** dietro un bancone di legno, ricco di cristalli che rifrangono le luci, è una presenza iconica di molte storie della letteratura e del cinema.

Negli ultimi anni, poi, si è assistito ad un ritrovato interesse sui miscelati, sia in Italia che all'estero. Molti eventi enogastronomici rendono giustizia ad un'arte che va di pari passo con il divertimento e che polarizza curiosità, scoperta e soddisfazione del palato.

Il [cocktail](#), inoltre, non si beve più semplicemente con gli amici ma è una costante anche negli aperitivi e perfino come accompagnamento ai pasti, esattamente come accade per il vino.

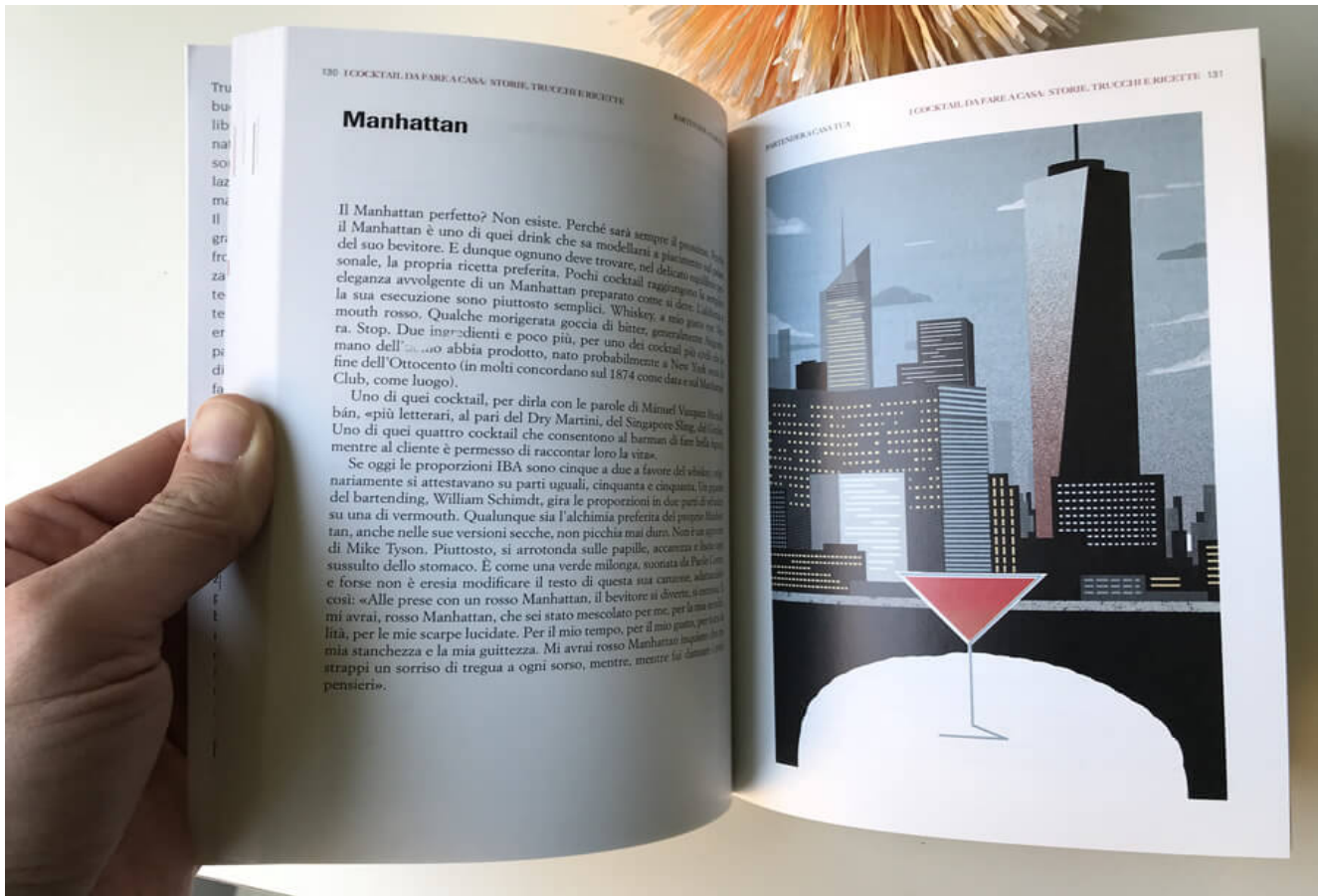
Bartender a casa tua, segreti e ricette per cocktail perfetti

Quante volte abbiamo provato a replicare a casa i cocktail degustati in giro, ritenendo che bastasse mescolare più ingredienti per ottenere un risultato analogo? In effetti non è semplice

come sembra.

Raggiungere l'**armonia di un cocktail** è il risultato di molti fattori che **Alessandro Ricci** ci spiega nel suo libro, dedicato agli appassionati della miscelazione e a coloro che vogliono capirci di più. Si scopre, così, un **manuale completo e fruibile** con uno stile comprensibile anche ai non addetti ai lavori, condito da sobrietà e "spirito".

Il volume consente di conoscere la **storia dei cocktail**, gli [strumenti del mestiere](#), le **ricette dei grandi classici** e le rivisitazioni dei migliori bartender italiani.



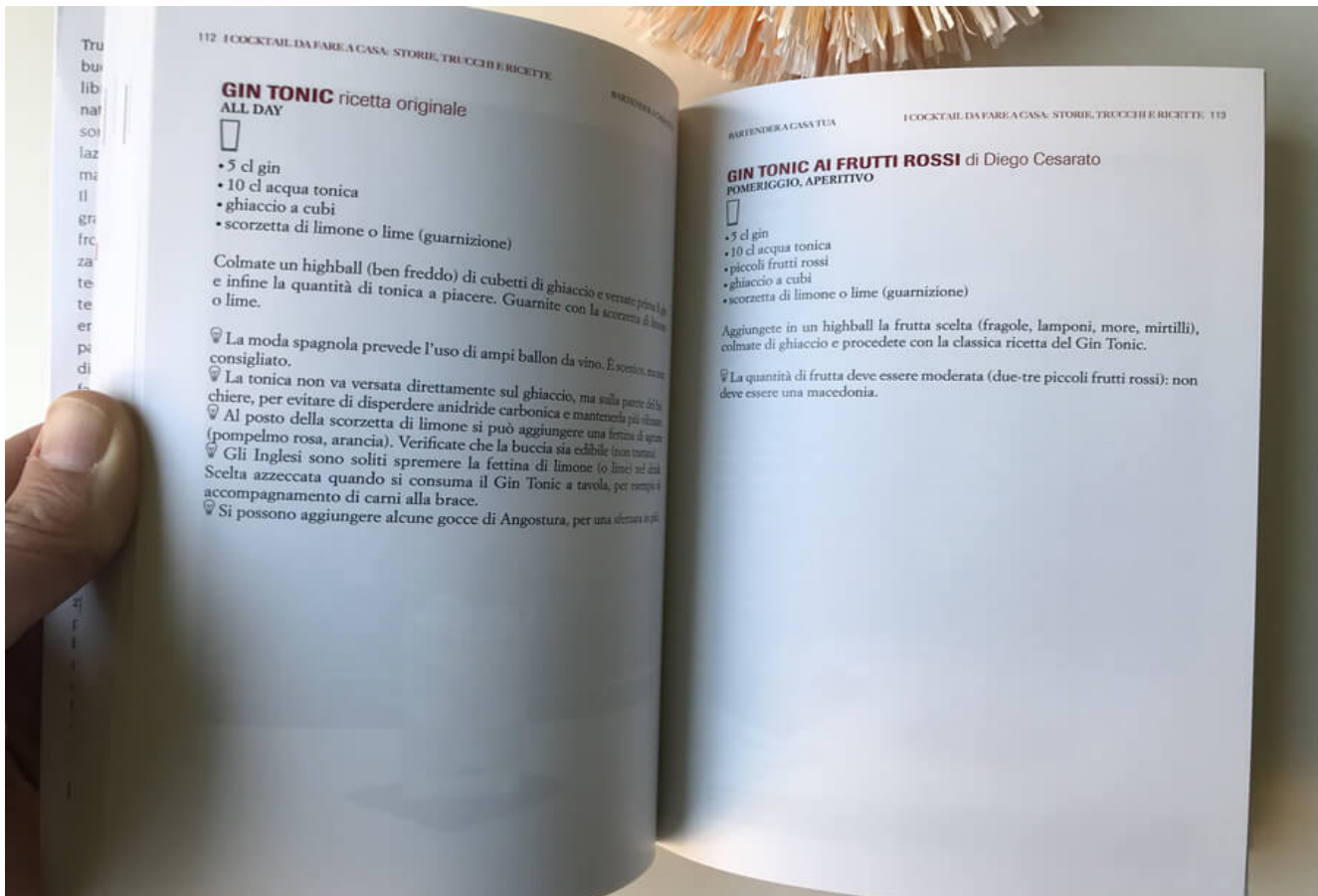
La storia del Manhattan con le illustrazioni di Luca Tagliafico (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Scorrendo le pagine, si assimila anche la **filosofia del bere consapevole**, comprendendo quanto l'alcol debba essere un diversivo piacevole e non fonte di problemi. Chiarissima la filosofia che accompagna il buon bevitore, espressa dall'autore.

«Il momento del cocktail – scrive Alessandro Ricci – è un insieme di cose, e soprattutto un contesto. Conta il luogo e conta la compagnia. Il cocktail è, alla fine dei giochi, un pretesto per prendersi un momento per sé e per volersi bene. Per coccolarsi e osservare il tangibile e l'astratto da una spigolatura differente».

La struttura del libro tra storia e ricette di miscelati

Dopo la prefazione di **Paolo Massobrio**, direttore della collana, il libro è organizzato in **sei capitoli ricchi di informazioni**. Si parte dalla conoscenza delle **basi della miscelazione e degli ingredienti** essenziali per passare alla storia dei miscelati più famosi.



Il libro contiene storia e ricette dei cocktail più famosi (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Il **quarto capitolo** è impreziosito dalle belle **illustrazioni di Luca Tagliafico** e contiene **30 ricette di cocktail alcolici e analcolici**, sia nella versione classica che in quella rivisitata da importanti barman. Il comune denominatore delle ricette inserite è la facile riproducibilità a casa.

Gli ultimi due capitoli contengono una guida ad alcuni produttori italiani di alcolici e distillati un prezioso glossario relativo al settore che è sempre importante conoscere.

Bartender a casa tua. Storie e segreti per preparare cocktail con quel che c'è

Autore: Alessandro Ricci

Editore: Cairo Publishing – Collana “*I libri de ilGolosario*”

Uscita: 15 novembre 2018

Pagine: 238

Per acquistarlo: [Cliccare qui](#)

Data di creazione

04/01/2019

Autore

enzo-radunanza