

Editore: **SANDIT LIBRI**Pagine: **108**Prezzo: **10.90 €**Pubblicazione: **02/05/2019**ISBN: **9788869283109**

LO ZEN E L'ARTE DELLA MISCELAZIONE

di *Luigi Manzo*

Un lungo viaggio nella storia della miscelazione, partendo dalle origini "alcoliche", dall'alchimia, fino alla moderna distillazione.

Questo testo è un lungo viaggio nella storia della miscelazione, partendo dalle origini "alcoliche", dall'alchimia, fino alla moderna distillazione. Si arriva così all'età dei fossili (dei cocktails) e quella dell'oro (dal Settecento all'Ottocento), fino ai tempi del Negroni e dell'Americano. Negli anni Quaranta inizia la Guerra Fredda, prendono piede cocktails leggendari come il Black Russian e persino i Servizi Segreti Italiani impiantano una fabbrica di...brandy (il celebre Cavallino Rosso)! Nasce il personaggio di James Bond e con lui tutto un fiorire di leggende (molte vere, e scoprirete perché). Arriviamo agli anni Ottanta, con l'esplosione del film "Cocktails", che lancia Tom Cruise e i fenomenali "barmen acrobatici". Dalla California, fino ad arrivare in Europa, sull'onda del successo del film, nascono le prime scuole in Italia di "flair bartending". Negli anni Novanta invece dilaga la passione del Mojito (e delle sue varianti sbagliate), mentre a Seattle prende forma il primo cappuccino decorato con "latte art". Racconti curiosi, inediti, non solo per i barmen, ma con dritte anche per il grande pubblico che aiutano a comprendere come il mondo della miscelazione non è solo lo Spritz bevuto di sera, ma qualcosa di più. **TUTTO A COLORI**