

Mirko Salvagno

Il Gallone cocktail book

La preparazione corretta di un cocktail richiede una conoscenza quasi scientifica degli ingredienti, della loro miscela, del risultato che si vuole ottenere. Non solo: ci vuole una buona dose di gusto, preparazione e cultura gastronomica per riuscire ad abbinare nel modo giusto un cocktail ad un cibo o ad un piatto.

Mirko Salvagno, barman professionista e pluripremiato, propone il suo approccio creativo alla preparazione del drink; sono 140 quelli proposti, in parte con un abbinamento gastronomico studiato per ottenere un perfetto matrimonio di sapori: dai cocktail più antichi ai classici della movida fino a quelli originali, talvolta creati per eventi particolari o per celebrare personaggi storici come Tazio Nuvolari. Il Gallone cocktail book non si limita però a elencare ricette e procedimenti, ma è una vera e propria guida alla conoscenza di ciò che si miscela, dagli strumenti di lavoro necessari fino allo studio degli ingredienti e alle tecniche da utilizzare.

Un libro molto utile per i professionisti ma decisamente gustoso e accessibile anche agli appassionati, ai ricercatori del gusto e a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a un mondo estremamente affascinante.

Uscita: 01 settembre 2020

MIRKO SALVAGNO

Nato nel 1981, vive e lavora come barman e bartender professionista a Mantova, città in cui ha gestito con successo diversi locali. Ha partecipato a molti concorsi cocktail nazionali, vincendone diversi. Si occupa anche di formazione per aspiranti barman.

Mirko Salvagno

Il Gallone Cocktail book

Ricette creative, tecniche, idee
e manuale di abbinamento cibo-cocktail

pp. 192 - euro 25,00
cm 17x21 - broccura illustrata
978-88-7495-778-1

ISBN 978-88-7495-778-1



9 788874 957781

