



Crazy Gin

Federico Illesi



Crazy Gin nasce dal desiderio dell'autore di raccontare in modo semplice e senza troppe divagazioni la creazione del Gin e della tonica fino ad arrivare ai nostri giorni. Un percorso che, come per molti, è iniziato sperimentando con gli ingredienti che si avevano a disposizione, e che si è poi ampliato, spaziando nella sconfinata arte della mixologia. Il libro si divide in quattro parti, che raccontano in primis la storia di questo affascinante distillato, i suoi metodi di produzione, e i cocktail. L'ultimo capitolo offre, infine, 30 ricette da poter preparare a casa per stupire i vostri ospiti durante un aperitivo o una cena particolare, con dosi, ingredienti e suggerimenti per arrivare al drink perfetto.

30 SPUNTI

In viaggio per l'Italia e per il mondo. Alla scoperta di luoghi e sapori, ma anche di idee e prodotti da portare in tavola o nel bicchiere. I volumi di questa collana raccolgono curiosità e spunti per concedersi, di tanto in tanto, uno sguardo diverso intorno al cibo.

Ogni bottiglia di Gin immessa sul mercato è il risultato di attenti studi di design, dalla forma all'etichetta, e soprattutto deve raccontare una storia al consumatore, che sia il proprio retaggio storico, il legame con un territorio o l'utilizzo di un ingrediente particolare.

Il "solito" per Gatsby, il personaggio recentemente interpretato da Leonardo Di Caprio e tratto da un romanzo di Francis Scott Fitzgerald, era un Gin Rickey, un cocktail a quanto pare molto amato dallo stesso Fitzgerald, composto da Gin, succo di lime e acqua tonica.



16,00 euro



Illesi

Crazy gin

30 SPUNTI

Titolo: Crazy Gin

Autore: Federico Illesi

Pagine: 128

Prezzo di copertina: 16,00 euro

Il libro è in vendita in libreria e sui principali siti di vendita online.

*Per informazioni e materiale per la stampa scrivere a:
redazione@trentaeditore.it*





Singapore Sling

Ricetta tratta dal libro

Il consiglio è quello di rispettare alla lettera le dosi e gli ingredienti indicati. In particolare il succo deve essere di lime e non di limone. Per quanto siano frutti all'apparenza simili, il gusto differisce: il limone è più acidulo, mentre il lime è più aspro. Infine, se vi state domandando cosa mettere al posto del DOM Bénédictine (un particolarissimo e antichissimo liquore alle erbe), vi consiglio di cambiare direttamente cocktail: qualsiasi altro sostituto non vi darebbe il Singapore Sling. Attenzione: la gradazione alcolica e quindi la percezione alcolica che si ha in bocca con questo cocktail è di circa il 10% (meno di un bicchiere di vino), ciò vi potrebbe indurre a berne più d'uno, ma la quantità di alcol in esso contenuta è di 17,2 grammi. Giusto per fare un esempio, il Gin Tonic ha una gradazione alcolica media del 14%, ma contiene 15 grammi di alcol; in altre parole è più forte in bocca, ma con meno alcol ingerito.

Ingredienti per 1 cocktail

30 ml di Gin

15 ml di liquore Cherry

7,5 ml di Cointreau

7,5 ml di DOM Bénédictine

120 ml di succo di ananas fresco

15 ml di succo di lime fresco

10 ml di sciroppo di Grenadine

1 goccia di Angostura

Iniziate raffreddando il bicchiere, ovvero riempiendo con ghiaccio un calice hurricane con una capienza di 420-480 ml.

Quindi versate tutti gli ingredienti in uno shaker riempito precedentemente con molto ghiaccio e shakerate energicamente fino a quando non sarà brinato in superficie. Scolate il bicchiere dall'acqua che nel frattempo si sarà formata a causa dello scioglimento del ghiaccio e versate il liquido ottenuto filtrando sempre con uno strainer.

Guarnite con una fettina di ananas e una ciliegia al Maraschino.



L'AUTORE

Federico Illesi, laureato in ingegneria biomedica e a capo di un'azienda di servizi per il web, è sempre stato appassionato di mixologia e amante dell'arte del buon bere, tanto da conseguire l'attestato di bartender rilasciato dall'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori. Dopo diversi studi e sperimentazioni, ha deciso di dedicare anima e corpo a uno dei cocktail più amati al mondo: il Gin Tonic. *Crazy Gin* è il suo primo libro con Trenta Editore.



TRENTA EDITORE





CHI SIAMO

TRENTA EDITORE nasce nel 2004 con uno scopo ben preciso: diffondere la cultura del cibo con emozione e passione, attraverso una proposta editoriale innovativa e creativa. Non a caso il primo libro edito, *Gli Chef del Vino*, raccontava per la prima volta l'ingresso dell'alta ristorazione nelle aziende vinicole italiane: il successo è stato immediato. Da allora il catalogo della casa editrice si è ampliato di collana in collana fino a diventare un vero e proprio hub di cultura del cibo in ogni sua forma.

Fondatore e amministratore di Trenta Editore è BARBARA CARBONE, giornalista professionista e autrice, prima ancora di questa esperienza diretta nel campo editoriale, di molti libri di cucina. Orgogliosa delle sue origini napoletane, è da sempre una grande appassionata di cucina e di vini da ogni parte del mondo perché *“la buona tavola fa incontrare persone, suscita emozioni e stimola nuove idee.”*



COSA FACCIAMO

Trenta Editore si rivolge a un pubblico curioso, che ama la buona tavola, ma anche le storie e i percorsi che ne sono alla base; lo fa attraverso 5 collane editoriali che, nella loro diversità, vogliono raccontare il grande mondo della cucina:

30 GOURMET - I volti e i piatti che hanno fatto grande la cucina italiana e internazionale

30 ASSAGGI - Ricettari curiosi, freschi, capaci di stimolare idee da portare in tavola

30 SPUNTI - Prodotti e percorsi nel territorio alla scoperta di eccellenze

30 STORIE - Romanzi e racconti da leggere per vivere il cibo da un diverso punto di vista

30+1 - La cucina con quell'ingrediente a cui non avevate pensato, la nostra creatività



DOVE SIAMO DISTRIBUITI

I libri di Trenta Editore sono tutti in vendita nelle maggiori librerie italiane grazie agli accordi con uno dei leader della distribuzione libraria nazionale MONDADORI. Sono disponibili anche su AMAZON e in formato e-book sul canale BOOKREPUBLIC.

IL NOSTRO MAGAZINE

Nel 2009, in linea con la proposta editoriale, TRENTA EDITORE ha lanciato un nuovo progetto culturale: FOOL Art.Design.Food.

Dedicato al mondo dell'Arte Contemporanea, del Design e del Food, il magazine si propone di raccontare i progetti e le iniziative imprenditoriali italiane e internazionali in termini di opportunità di business.



LE NOSTRE ULTIME PUBBLICAZIONI

Trenta Editore srl

Redazione

Via F.Argelati, 35 – Spazio 8/a 20143 – Milano

redazione@trentaeditore.it

Tel. 3384985495

trentaeditore.it

