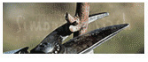


Vivi le emozioni Rotari

Scopri il nostro mondo
MEZZACORONA
HA IL TARENTINO DENTRO.

Siamo online da
2589 giorni 20 ore 17 minuti

Scopri il nostro mondo.



DONNA FUGATA
#DonnafugataTime di primavera



Spedizioni di vino
Affidati ai professionisti
CLICCA QUI

MAIL BOXES ETC



FIRRIATO
La Nuova Filosofia Improntata sul Biologico



Banca Nuova
Gruppo Banca Popolare di Vicenza

Home | Archivio | **L'iniziativa**

23 APR Tra gli stellati è gin mania. Il Bye Bye Blues firma il Tonic agli agrumi di Sicilia e al peperoncino

on 23 Aprile 2014. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'iniziativa



Jaret Arias

Sullo scaffale ce ne sono più di 100, ricercati, chicche d'epoca, da tenere testa ai migliori cocktail bar di Miami o di Barcellona.

E adesso a farsi spazio ci sarà quello a propria firma. Parliamo del Bye Bye Blues di Mondello e del gin. Il ristorante stellato della borgata marinara di Palermo punta sul re della movida notturna. Accanto ai piatti curati da Patrizia di Benedetto figurerà presto a tavola il "gin di casa" come aperitivo, anche se i titolari non escludono il tutto pasto. La ricetta è segreta, sappiamo solo che la scena sarà interamente lasciata agli agrumi di Sicilia. Ad accendere l'atmosfera ci penserà poi il peperoncino.



Il Bye Bye Blues Gin



Antonio Barraco

A metterla a punto è stato Antonio Barraco, più che amante del gin agisce da vero collezionista. L'ha studiata insieme a Jaret Arias, barman di Leon che lavora a Bilbao al Dry&Cool. Ventinove anni, faccia da bravo ragazzo, corpo scolpito e una sensibilità da "cantore" del gin. Lo definisce la quint'essenza della freschezza. Da piccolino non maneggiava macchinine. Jaret, insieme al fratello Jonhatan, anche lui per alcuni anni ha indossato i panni del mixologist, giocava a fare il gin fai da te con le erbe aromatiche che la mamma coltivava in terrazza.

Un destino segnato. E come se non bastasse questo distillato ha messo anche più di uno zampino in quella che possiamo definire la love story da "due cuori e uno shaker". Rachel, la ragazza che Jaret sposerà (e la cerimonia avverrà proprio a Palermo) nella vita fa la barman. "Per conquistare il cuore di una donna basta un gin fizzati", parola di Jaret.



Per il giovane spagnolo la migliore espressione del Gin è però la versione Tonic, ma solo quando è rispettato l'equilibrio perfetto, che sintetizza con la formula 50 acqua tonica e 20 di gin. Irremovibile su queste proporzioni che non appena le cita gli illuminano lo sguardo. "Questo alcolico è un compagno di vita - sostiene - esiste un gin per ogni momento della giornata". E c'è anche quello da meditazione, che appunto è il Gin Tonic.

Il gin movimenterà anche le serate del Mida2, il bar sulla spiaggia di Mondello gestito dai patron del Bye Bye Blues, oramai diventata tappa gourmet per i vacanzieri e i wine lover. Jaret darà vita a dei veri e propri show non mancando di fare cultura. "Basta bere moderatamente alcolici di qualità - dice il barman - Non bisogna eccedere. I cocktail non devono necessariamente contenere chissà quanto di alcol. I giovani devono capire questo".

Manuela Laiacono

Foto: Salvo Mancuso

FLASH NEWS

Mercoledì, 23 Apr 2014
Quattro italiani su dieci mangia pane avanzato

GLI APPUNTAMENTI

Giovedì, 24 Apr 2014
"Fare impresa nell'agroalimentare" il seminario sul Suino Nero dei Nebrodi
1 2 3



NEWSLETTER
Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.
Nome
Email
Iscriviti

