



GIN TONIC

Stanislas Jouenne

19 x 19 cm - cartonato - 72 pagine

€ 12,50 - 978 88 6753 162 2



9 788867 531622

Siete in un albergo di lusso e avete un appuntamento a cena.

Per ingannare il tempo, vi avvicinate al bar con passo sicuro.

Il bancone, lucidissimo, è un richiamo cui non potete resistere.

Vi accomodate su uno sgabello e chiedete un Gin&Tonic.

Di colpo vi sembra di essere James Bond in "Licenza di uccidere": il verde vivace del lime, il leggero scricchiolio del ghiaccio, si aprono un varco nel vostro cuore. Il gusto rotondo, aromatico e speziato del gin è la giusta via per il buonumore. E mentre sorseggiate il vostro cocktail, accarezzando con lo sguardo la magnifica vista oltre le pareti di vetro che vi circondano, si fa strada un pensiero compiaciuto: avete fatto bene a comprare "La piccola guida chic e festosa del Gin Tonic".

Il Gin è un distillato malleabile, un partner ideale per preparare tanti cocktail aromatici ma è anche spigoloso, importante, molto esigente: ecco perché in libreria avete cominciato a sfogliare quel libro e alla fine lo avete preso.

Gli accostamenti a base di frutta e spezie, la forza del gin e la vibrante sensualità delle erbe aromatiche vi hanno convinto a sperimentare anche i cocktail a base di gin come il Parisian Sling o il Breakfast Martini. E pensare che il Gin cominciò a muovere i primi passi alla fine del Seicento, quando era stato creato un tonico, suo antenato, con l'obiettivo di purificare il sangue e dare sollievo dai dolori reumatici. Troppo buono per essere una medicina!

Il bicchiere panciuto che avete davanti è vuoto. È ora di andare.

James Bond non avrebbe saputo fare scelta migliore.



Guido Tommasi Editore