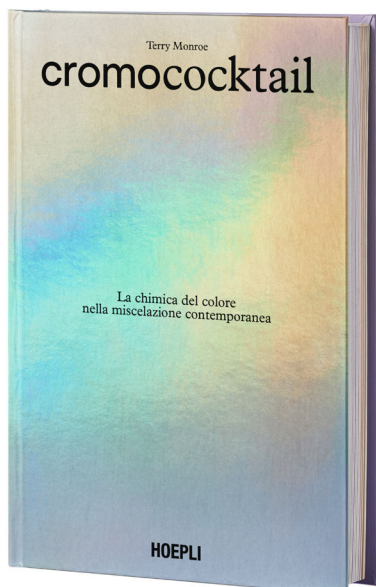


Dal rosso di Persia al verde Legnano fino al blu avio:  
99 tonalità di cocktail in un volume fotografico



**Uscita:** 8 novembre 2024  
**Pagine:** 288  
**Prezzo:** € 44,90  
**ISBN:** 978-88-360-1689-1

TERRY MONROE

## CROMOCOCKTAIL

La chimica del colore  
nella miscelazione contemporanea

**Non un semplice ricettario, ma il dietro le quinte di un bancone fuori dal comune, dove Terry crea i suoi cocktail tra ampole, profumi, aromi, fiori e frutti di ogni genere. Un libro che è il risultato di studio, ricerca e sperimentazione.**

Terry Monroe racconta alcuni istanti della sua vita prima e dopo il faticoso incontro con lo shaker. Spiega il rapporto con il colore e la sua predilezione per la “via delle tinte” e attraverso aneddoti e ricette svela i segreti legati alle tecniche di preparazione di tinture, essenze, estratti, puree e sciroppi, trasformando la miscelazione contemporanea in un viaggio unico alla ricerca del colore. Con un aspetto finale da chiarire, il punto forse più difficile e delicato: come si trasforma un colore in un cocktail?

**TERRY MONROE** lucana di nascita, milanese d'adozione, Terry Monroe (per molti Terylin), dopo gli studi in scienze erboristiche a soli 22 anni, nel '97, apre il locale Opera Café diventato Opera 33, uno dei capisaldi della miscelazione contemporanea milanese. Poi nasce “Speziology”, il laboratorio delle spezie da cui hanno origine le consulenze e i corsi di formazione. Collabora come docente di mixology, oltre a essere tecnico esperto di aromi per aziende di distillati e liquori.

**HOEPLI**