Da Singapore arriva il cocktail a base di formiche

1486376038-cocktail-formiche-native-c6f3ab98

Gli insetti? Possono essere gli ingredienti giusti anche per un cocktail. Il sito di Wired racconta che al Native di Singapore, nuovo eppure già acclamatissimo cocktail bar nel distretto di Outram, il desiderio di proporre qualcosa di davvero unico ai propri clienti ha portato Vijay Mudaliar, fondatore del locale e bartender professionista, a includere nella propria lista delle bevande una proposta davvero unica: un drink a base di formiche. Obiettivo: stupire, ma anche far riflettere sull'importanza di guardare alla sostenibilità come alla nuova stella polare del mondo della ristorazione.

"L'ispirazione per questo cocktail mi è arrivata dal ristorante D.O.M. di San Paolo, in Brasile, dove lo chef Alex Atala usa solo ingredienti amazzonici per creare i suoi bellissimi piatti", ha detto a Wired Vijay Mudaliar. "Mi ha fatto pensare che avremmo potuto fare la stessa cosa a Singapore, visto che siamo circondati da fantastici ingredienti tropicali".

Così nel suo drink la tapioca locale ha preso il posto della cassava brasiliana, mentre la guanábana ha dato il cambio alla sudamericana cirimoia. E poi ci sono loro, le formiche, scelte con cura per diventare parte integrante della ricetta. "Le formiche tessitrici sono ricche di vitamina C e danno un tocco acido al cocktail che a bilanciare il resto dei suoi componenti. Quelle servite in superficie, insieme a cubetti di basilico in azoto liquido, sono invece formiche importate dalla Thailandia e risultano più croccanti", spiega il bartender.