Babà Punch: il babà diventa un cocktail

salvatore-danna-5b708e5f

Inverno. Un ambiente elegante, un'atmosfera calda, e un cocktail "rassicurante" (che emana i profumi e sprigiona i sapori della nostra terra) sono gli ingredienti giusti per accendere le serate napoletane. La nuova drink list dell'**Archivio Storico** (premium bar e ristorante ubicato nel cuore del Vomero, uno dei quartieri più belli di Napoli, in via Scarlatti, 30), a opera di Salvatore D'Anna, bar manager della struttura, è pronta a riscaldare tutti i palati della città e ad alleviare dalle fatiche che il freddo e i frenetici ritmi lavorativi impongono.



Una drink list in parte diversa dalle precedenti, il cui filo conduttore è l'energia dei sapori della tradizione. Cocktail pensati per raccontare a chi li degusta (in orario aperitivo domenicale, cena settimanale e post-cena) la storia, la cultura, le tradizioni della Napoli Borbonica e di quella moderna. Tra questi il "**Babà Punch**" ottenuto con **Rum Jamaicano, Rum Speziato, Oleo Saccarhum, Pisto mix, succo di limone, the, cannella, arancia**. Il punch è da sempre una presenza fissa della drink list dell'Archivio Storico. Questa versione partenopea della nota bevanda alcolica è nata da un'osservazione di Salvatore D'Anna che, curiosando nelle cucine del locale (che oltre ad essere premium bar, è anche ristorante) ha notato delle similitudini tra la preparazione della bagna per il babà dell'Archivio Storico (il "Lazzarone") e le tecniche di preparazione del punch.

"Ho da sempre avuto una **grande ammirazione per la pasticceria e per i maestri pasticcieri napoletani** – spiega il bar manager -, ho colto così l'occasione al volo e ho cercato di replicare il

piacere che si prova nel gustare un babà al rum in questo punch. Qualche piccolo aggiusto qua e là (ad esempio far riposare zucchero e scorzette di agrumi insieme), la scelta del mix di rum (quello jamaicano si deve sentire) e della tipologia giusta di the, l'utilizzo delle spezie usate per insaporire i dolci della pasticceria napoletana come il pisto, e il Babà punch è pronto!".

Altre new entry della drink list del locale - ispirate dai sapori, dalla cultura e dalla storia di Napoli - sono:

- Il "**Crisommola Negroni**" con Jin Aperol, Vermouth dry, liquore all'albicocca, Orange bitters;
- L'"**Espresso fizz**" con Rum chiaro, liquore al caffè, zucchero, succo di limone, soda al caffè espresso;
- Il "**San Gennaro**" con Scotch Whisky, Islay single malt whisky, Porto Rosso, Cherry brandy, succo d'arancia;
- Il "**Piennolo**" con Vodka e Bloody Mary mix mediterraneo.