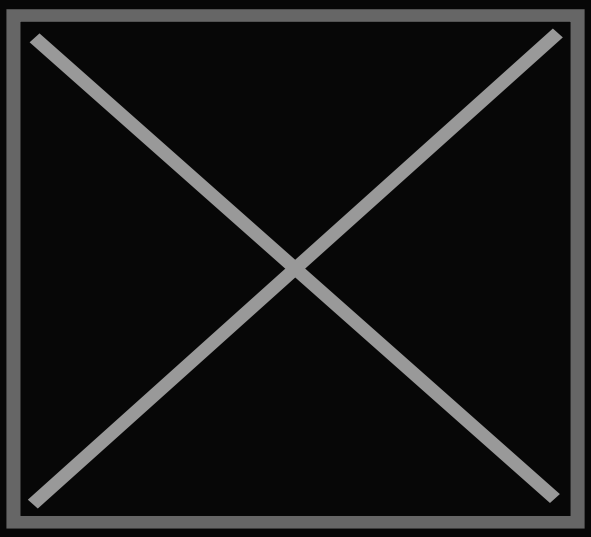
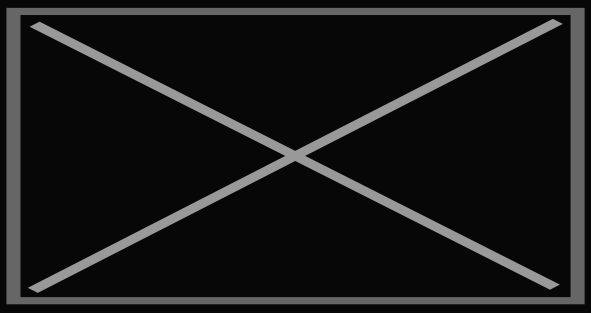
Filippo Sisti: al Talea superiamo il concetto di cocktail bar. VIDEO

talea-1-ea145d3b

Appena **6 bottiglie e quasi 200 home made**. Succede al **Talea** di Milano, nuovo locale alle spalle dei Navigli, regno del guru della cucina liquida **Filippo Sisti**. Che, dopo l’esperienza di bar manager di Carlo e Camilla in Segheria, oggi affronta una nuova sfida: superare il concetto di cocktail bar. Un’idea tanto ambiziosa quanto interessante.



“Per me, il food pairing non esiste. Io non credo ci sia differenza tra bere e mangiare. Perché mangiando si beve. E bevendo si mangia. Ecco perché al Talea il distillato non è più protagonista assoluto dei cocktail. Non a caso abbiamo appena 6 bottiglie. Qui a fare la parte del leone sono le preparazioni home made. Da un punto di vista degli ingredienti, il nostro drink cost non arriva a 1 euro. Tuttavia, alle spalle ci sono mesi di studio, ricerca e sperimentazione”, spiega Sisti. La drink list propone 14 signature ricercati e originali, tra cui il *Good Morning Earth* con estratto di barbabietola e caffè, mezcal infuso alla verbena e al tè Earl Grey, Vermouth di datteri rossi (un frutto simile alla giuggiola) e vino alle foglie di ravanello e il *Ghost Of Classic*, di cui abbiamo fatto un video.



Guardatelo, vi aiuterà a capire meglio questo originalissimo approccio al mondo del bere miscelato. Che è difficilmente replicabile in Italia, se non forse in città come Roma o Torino. Ma non impossibile. Fermo restando che occorre una serissima preparazione alle spalle.