Mille idee a base di Pastis

olives-190407-640-71c65362

Mauresque o Perroquet? Purché la base sia il pastis, il liquore d’anice presente un po’ ovunque nel Mediterraneo (dal nostrano Sambuca al greco ouzo).
Decine le varianti: il Mauresque prevede oltre ad acqua e ghiaccio, orzata e il verde Perroquet, in voga già nell’Ottocento, aggiunge sciroppo di menta. Ma ci sono anche La tomate (granadina), Le rourou (sciroppo di fragola), Le pélican (pesca), L’indien (limone), Le cornichon (banana), Le saunier (pompelmo), La feuille morte (menta e granatina). E poi, Le sazerac (con whisky o cognac), Le mazout (soda o cola), Le diesel (vino bianco), La tronçonneuse (birra), Le pastis espagnol (latte) e Le café électrique (caffè).
Nella capitale del pastis è possibile anche visitare una fabbrica artigianale: Cristal Limiñana creata nel 1884 racconta tutti i segreti del liquore all’anice e della sua fabbricazione, per la modifica cifra di 3 euro. (99-101 Boulebard Jeanne-d'Arc).

Marsiglia, trend Food&Beverage nel segno del melting pot