Alla scoperta della miscelazione regionale - Seconda Parte

me-cumpari-turiddu-miscelazione-regionale-6ba0b58d

Nello scorso numero abbiamo avuto modo di conoscere da vicino ingredienti e ricette tipiche regionali in ambito miscelazione. Un viaggio fra culture e luoghi drasticamente diversi dove abbiamo cercato la risposta a un nostro interrogativo, ovvero se sia possibile approcciarsi a una miscelazione realizzata solo ed esclusivamente con prodotti territoriali. Quello che abbiamo scoperto potrebbe rappresentare una piccola rivoluzione in ambito mixability. Una tesi che si rafforza concludendo il nostro viaggio dal centro al sud Italia.

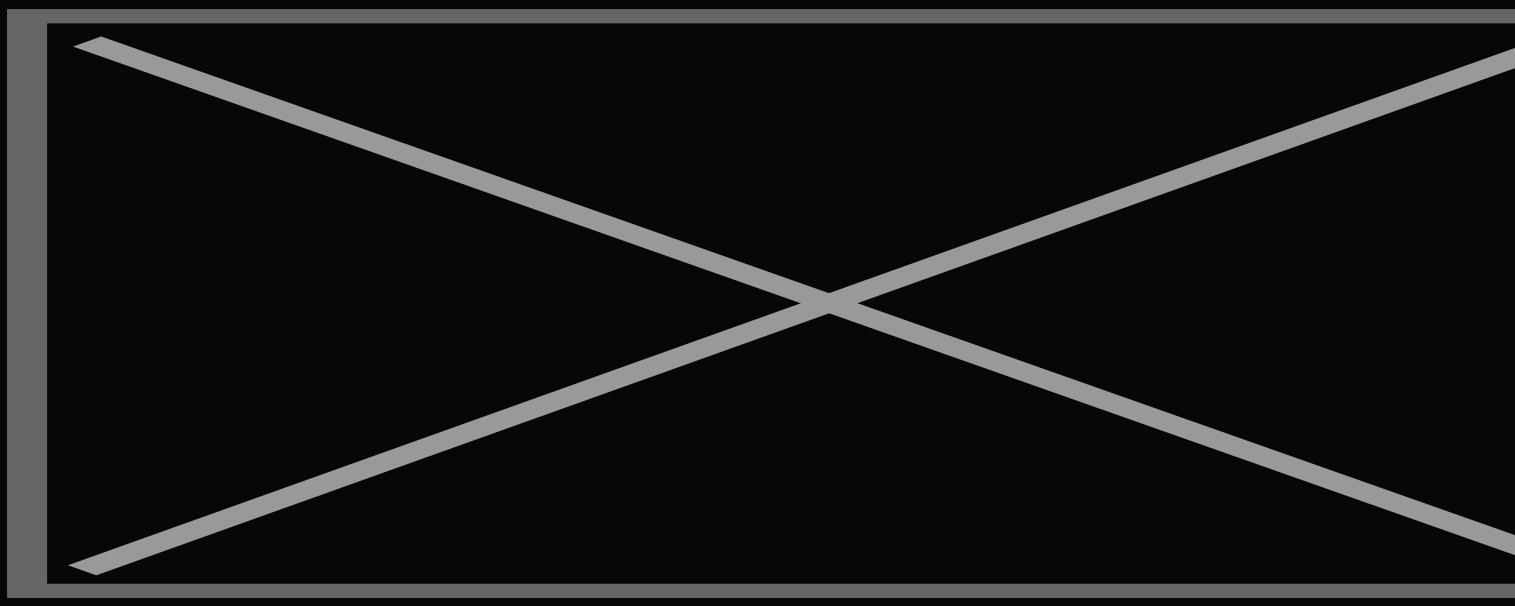
ALLA SALUTE DEI BORBONI!



La miscelazione regionale può diventare in certi casi anche… storica! A Napoli entrando nel premium bar **Archivio Storico** si approda direttamente alla corte dei Borboni e, non a caso, una parte della drink list stagionale è dedicata al Regno delle Due Sicilie. Aperto nel 2013 come cocktail bar e bistrot, oggi ha allargato la sua offerta con il ristorante che offre i piatti della cucina tradizionale in chiave rivisitata. **Salvatore D'Anna**, bar manager del locale, ammette che è sempre difficile coniugare il classico American Bar con la cultura napoletana in quanto per usi e abitudini sono diametralmente opposti. "Di sicuro non manchiamo mai di dare rilievo a liquori tipici della Campania come Liquore Strega o il Nocino, e magari il limoncello stesso. Ci concentriamo su altri prodotti tipici

come le crisommole (tipiche albicocche del Vesuvio), le noci di Sorrento, i pomodorini del Piennolo e l'immancabile connubio tra rum e babà". La *napoletanità* e tutti i suoi sapori al bar sono premiati dai turisti che nel 90% dei casi sono molto 'open-minded' e quando arrivano al bancone si affidano pienamente ai barman. I clienti locali invece sono divisi in due categorie: quelli che vengono a bere per passare una bella serata e poi i bar geeks.

[caption id="attachment_159868" align="aligncenter" width="854"]



Tre cocktail di Archivio Storico[/caption]

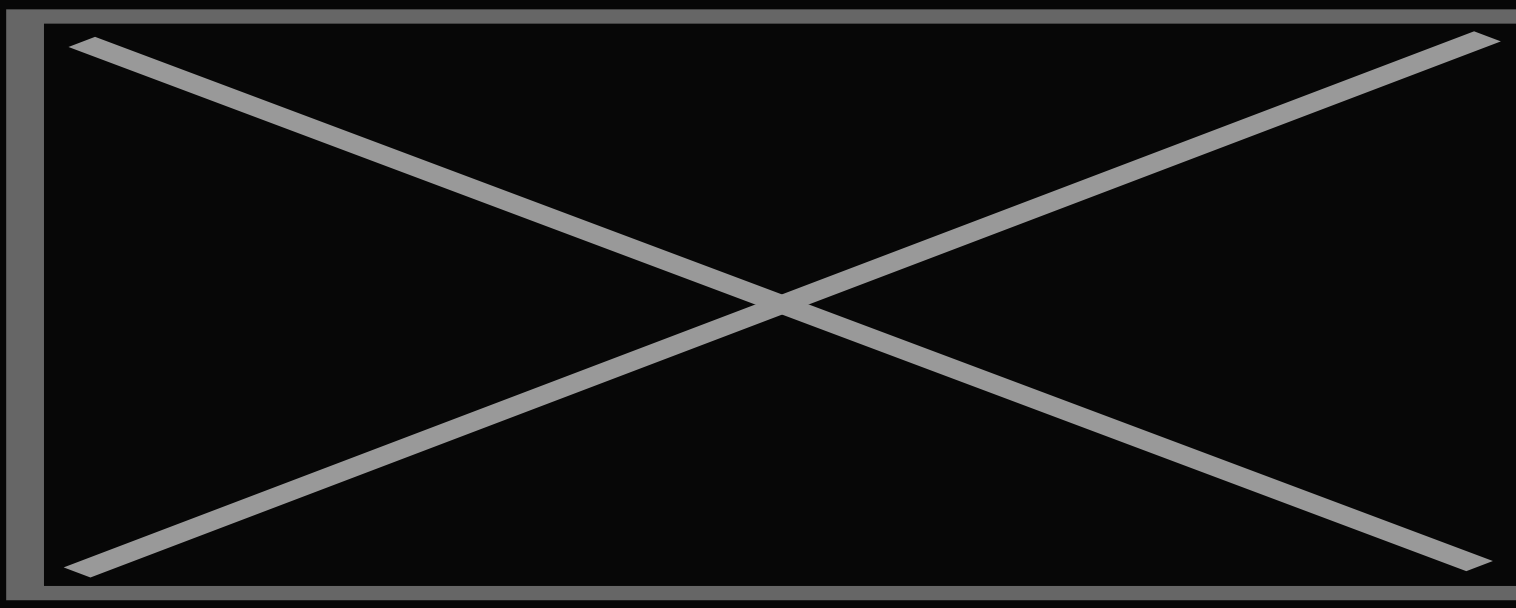
GLI INGREDIENTI DI UN'ACCOGLIENZA "ISOLANA"



Arrivati a Sud ci fermiamo e troviamo a Catania uno fra i più interessanti esperimenti di miscelazione regionale: siamo da **Me Cumpari Turiddu**, ristorante che nasce dall'idea di replicare l'accoglienza siciliana con la porta sempre aperta e la tavola imbandita. Per quanto riguarda la parte food il menù segue la stagionalità e gli ingredienti vengono da piccole produzioni locali "normonaturali", biologiche, biodinamiche e da alcuni Presidi Slow Food. La drink list con twist di cocktail in chiave "isolana" è opera del barman **Alfio Liotta.** "La nostra cocktail list è stata concepita come una carta unica ispirata a ingredienti, profumi e suggestioni che appartengono alla

nostra terra. Gli ingredienti selezionati sono frutto di una ricerca sul nostro territorio e quindi parlano di Sicilia: l'amaro Amara è stato scelto per il suo carattere morbido e agrumato, il gin Panarea per la sua eleganza e i suoi profumi, il marsala Vigna la Miccia per la sua avvolgenza". La drink list di Me Cumpari Turiddu è una gustosa sinfonia di note aspre e dolci: la grappa ammorbidita con del miele e dei liquori agrumati diventa un'*Eau de bar*; nel *Rosso Malpelo* il Chinotto dona note amaricanti; nel *Turiddu n°5* la marmellata sostituisce lo zucchero, arricchendo il drink di sentori di limone, bilanciati dalle note amare del basilico; l'*Eolian Martini* invece trova nei capperi uno stuzzicante sostituto della classica oliva.

[caption id="attachment_159871" align="aligncenter" width="806"]



da sinistra: il cocktail Il Turiddu n°5 ; la tavola imbandita di Me Cumpari Turiddu[/caption]

TIRIAMO LE SOMME

Regionale sì o regionale no? Come sempre la risposta è aperta a sfumature e a pensieri contrastanti: sì ma con la giusta misura. **Salvatore D'Anna** usa un'immagine vivace in merito: "è una strada percorribile come una passeggiata sul ciglio di un vulcano in eruzione: se non perdi l'equilibrio sei quello bravo che ci è riuscito, altrimenti sei spacciato". **Niccolò Avanzi** conferma che le cose vanno fatte con criterio, senza sfociare mai nel "troppo". **Mirko Turconi**, **Marco Arduino** e **Alfio Liotta** concordano che sia una possibilità molto stimolante e da sfruttare, se però accostata rigorosamente a studio e buona conoscenza dei prodotti. C'è poi una base comune a tutti: la stagionalità e la scelta di prodotti territoriali per quanto più possibile. **Max Morandi** è entusiasta di questa possibilità da quando ha scoperto che le aziende agricole non sono così lontane dalla sua realtà; la reperibilità del prodotto può essere uno scoglio a volte ma lo spazio per un cocktail territoriale c'è di certo nella sua drink list. Infine **Bledar Ndoci** trova anche un'interessante chiave glocal: "Bisogna trovare il giusto

compromesso: un Campari in un bar non può mai mancare, ma se devo utilizzare le grappe scelgo quelle che ho più vicino per aiutare i piccoli produttori. Se facessimo tutti così in Italia ci sarebbe maggiore spazio anche per le piccole aziende”.

I cocktail regionali di Salvatore D'Anna e Alfio Liotta

Alla scoperta della miscelazione regionale - Prima Parte

Il cocktail regionale di Bledar Ndoci