Staj, la cocktail list è un inno all’oriente: protagonista il tè matcha

staj-f020f9ec

Non in tazza, né caldo, ma in versione **cocktail**. Il **tè matcha** fa tendenza nella mixology. A Napoli il primo noodle bar **Staj**, inaugurato lo scorso giugno, propone una cocktail list che strizza l’occhio all’Oriente e dove il pregiato tè verde giapponese in polvere, dalla potente azione antiossidante, è protagonista.

Il matcha tea, ottenuto dalle foglie della pianta cotte al vapore, asciugate e ridotte in polvere finissima, è considerato infatti un vero e proprio elisir di salute, ricco di antiossidanti, polifenoli e diversi aminoacidi, capaci di disintossicare in maniera naturale l’organismo, stimolare energia e concentrazione. La polvere, color verde smeraldo, fine e profumata del matcha –ricca di vitamine, sali minerali, clorofilla e carotene – dal sapore molto particolare, dolce che ricorda le alghe e gli spinaci, viene accuratamente dosata dalla barlady di Staj, **Oriana Esposito**, per realizzare tre tipi di drink: il **Matcha Mule**, realizzato con vodka e polvere di matcha tea, succo di lime, e ginger beer; il **Matcha Highball** con whisky, succo limone, sciroppo agave, polvere di matcha e seltz; il **Ritual Matcha Cocktail**, preparato con gin, matcha tea, prosecco, lime, zucchero. Il rito del tè e il fascino di questa bevanda millenaria si rinnovano dunque nel bicchiere a colpi di shaker e nuovi abbinamenti.

Il Matcha mule, ad esempio, fresco ed energizzante, si abbina al singolare piatto del takoyaki, tipico streetfood giapponese composto da polpo in pastella, mayo al wasabi, takoyaki sauce e katuobushi. Il Matcha Highball, a base di whisky giapponese, è adatto al soba freddo, dove cipollotto, alga nori, miso e sesamo regalano un gusto fresco e deciso. Il Ritual matcha cocktail, adatto a piatti di pesce, è proposto in abbinamento al bao bun con salmone marinato, mayo piccante, pomodorino semidry e sesamo.

La drink list di Staj propone anche altri cocktail tipici della tradizione orientale: il celebre **Singapore Sling**, nato come “bevanda rosa per le signore” - che ai primi del Novecento non potevano bere alcolici in pubblico - e unico vero drink asiatico riconosciuto Iba, realizzato mixando gin, cherry brady,

triple sec, succo ananas, granatina, limone e angostura, dai toni dolci e fruttati è adatto per l’apertura o chiusura della cena; lo **Shanghai star** realizzato con vodka, star fruit, basilico, succo di limone e passion fruit, dai profumi freschi e fruttati, con toni acidi adatto al bao bun con polpo arrostito, maionese al tartufo estivo, insalata riccia e zenzero candito; il **Kaoru lavanda**, realizzato unendo liquore al sambuco, sake, gin, succo di lime, sciroppo di lavanda e cetriolo proposto in abbinamento con il kimchi rice, riso saltato con kimchi, uovo al tegamino ed erba cipollina.