Roma, al Treefolk's la Good Morning Cocktail firmata Michele Ferruccio

treefolks-1-caf7d56b

Il **Treefolk’s Public House**, una recente apertura a **Roma in Viale Trastevere 192**, ha ottenuto una grande attenzione mediatica grazie alla sua proposta innovativa nel panorama romano. Una cura nella scelta del design, una proposta gourmet dello chef **Valerio Mattaccini** insolita per un pub, il Cask Bar con le 12 birre in pompa, 8 on the tap e infine le 600 etichette di whisky.

Oltre alla proposta delivery, il Treefolk’s punta tutta la sua attenzione sul format della colazione e della proposta Lunch. La consulenza Food and Beverage è affidata a **Michele Ferruccio**.

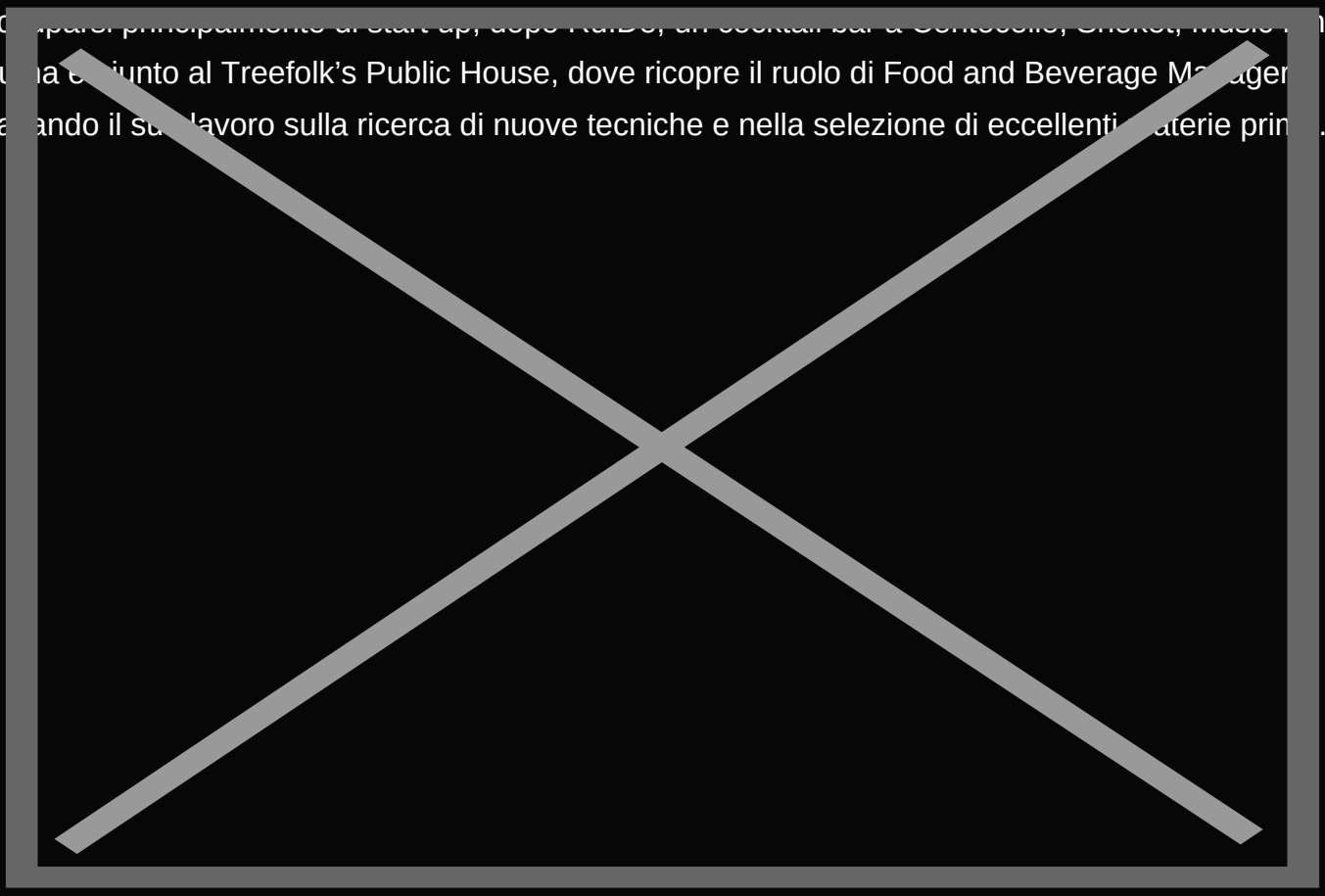
Michele Ferruccio, classe ’91, porta avanti un importante progetto che si basa sull’ospitalità, cura del cliente e attenzione per i dettagli. Una passione che lo ha coinvolto sin da bambino grazie ai suoi genitori, proprietari e gestori di un bar in un piccolo paese della Basilicata. Da sua madre ha imparato cosa significasse la parola “accoglienza”, e soprattutto ha realizzato quanto fosse importante il rapporto con il cliente.

Dopo aver conseguito il diploma in disegnatore di design d'interni Ferruccio si trasferisce a Roma per intraprendere gli studi in Scienze del Turismo. È bastato poco per capire che la sua grande passione era l’Hospitality Management, così lascia gli studi universitari per specializzarsi nella ristorazione attraverso diversi corsi.

Inizialmente ha lavorato come commis, poi come cameriere e in poco tempo, dopo un corso in mixology ha deciso di intraprendere la carriera da barman. Il suo primo incarico in una terrazza in stile liberty nella zona del Circo Massimo, dove ha iniziato ad esprimere il suo estro attraverso cocktail e preparati.

Da lì a poco ha iniziato a viaggiare in Europa e in Italia per specializzarsi attraverso workshop, masterclass, competition e fiere nel settore dell’Ho.re.ca. La sua formazione gli ha permesso di

oc[illegible] principalmente di start up, dopo RuiDo, un cocktail bar a Conticello, Cricket, Music [illegible] e Zu[illegible]a è giunto al Treefolk's Public House, dove ricopre il ruolo di Food and Beverage Ma[illegible]ager ba[illegible]ando il su[illegible] lavoro sulla ricerca di nuove tecniche e nella selezione di eccellenti [illegible]aterie prim[illegible].



"Il mio concetto di bar è molto legato al concetto di hospitality, il cliente è sempre al centro di tutto, nel servizio, nella scelta del menu sia food che drink. Posso definire la mia drink list elegante, pulita, con zero waste, minimalista con influenze dalla pop art", dice Michele Ferruccio.

La **drink list** proposta al Treefolk's Public House è differente in base ai diversi momenti della giornata. Viste le ultime restrizioni governative il consumo di cocktail accompagna molto spesso il Lunch, il Brunch o gli aperitivi anticipati. L'idea di Ferruccio per questa nuova apertura è quella di portare in Italia lo **stile British che dalle ore 11.00 del mattino predilige il consumo di cocktail, birre e bollicine**. Quindi non è stato difficile adattarsi alle nuove restrizioni.

Vengono proposte sei tipologie di **Bloody Mary** e diversi ***low alcohol***, cocktail a bassa gradazione alcolica con base caffè, estratti, prosecco e fermentati. Il Bloody Mary, a base di vodka e succo di pomodoro con aggiunta di spezie piccanti, viene storicamente degustato al mattino. La ricetta originale è molto facile e spesso veniva preparata in casa, deve esser soltanto mescolato e non

shakerato. Probabilmente è il drink con più varianti e al Treefolk's ne hanno previste ben sei. Con tequila, whisky o dal gusto più esotico a base di nettare di mango e tropical bloody mix. Il più azzardato è lo Scotch and blood, a base di succo di pomodoro, brodo d'anatra e una piccola porzione di scotch scozzese, Johnnie Walker Black.

Tra i *low alcohol* c'è la rivisitazione del Mimosa, il **Welcome Mimosa**, un cocktail classico e di gran classe a base di spremuta d'arancia, zenzero, bergamotto e aggiunta di prosecco. Un drink che nei primi anni del '900 in Inghilterra, veniva consumato durante la colazione il giorno di Natale o come antidoto per l'hangover post sbronza.

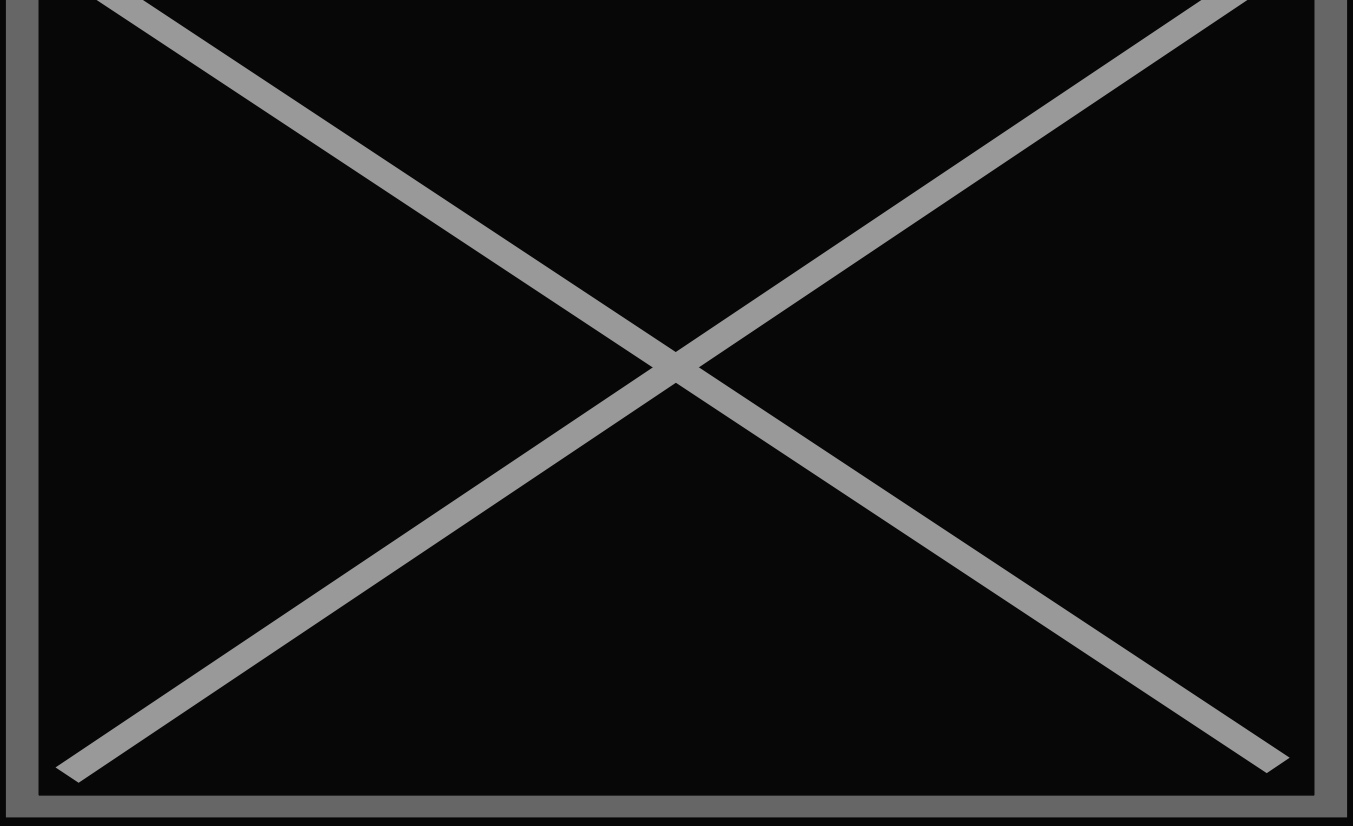
Michele Ferruccio nei suoi cocktail ha sempre provato a unire i vari "ingredienti" che caratterizzano il Treefolk's, **le birre, la cucina, il caffè e gli spiriti**. Oltre al famoso **Negroyster**, l'**Espresso Martini** ne rappresenta un grande esempio. Un cocktail intramontabile a base di vodka, servito in una coppa da Martini da cui prende il nome, con l'aggiunta di caffè espresso e liquore al caffè. Al Treefolk's c'è una grande particolarità nel servire questa rivisitazione, in carta **Cremini Martini**. La preparazione si conclude al tavolo. Al cliente verrà servito un vassoio con una teiera contenente un liquore a base di caffè e whisky home made, due bicchieri con ghiaccio, una porzione di crema di caffè e una Moka. Un Espresso Martini scomposto e interattivo servito per almeno due persone o meglio due porzioni.

Un'altra grande novità della drink list è il **Cold Brew Bourbon**, un cocktail che unisce il mondo dello specialty coffee e della miscelazione. Il whiskey viene lavorato come un Cold Brew coffee, ovvero attraverso una percolazione a freddo, viene lasciato filtrare attraverso il Caffè di origine etiopica macinato finemente. Successivamente viene mescolato con uno sciroppo di zucchero e aromi alla banana. Un drink che dona la giusta carica al mattino oppure viene consigliato a fine pasto.

Più fresco e rinfrescante è l'**Exotic**, un mojito dal gusto gassato grazie alla fermentazione di menta e zenzero, aggiunto al Jonnie Walker Black Label. Oppure il **Real Punch**, una bevanda a bassa gradazione alcolica a base di spezie e sidro alla frutta.

La drink list prevede anche cocktail ***no alcohlic***, come il **Fake Fizz** a base seedlip, zucchero, limone spremuto e soda Perrier. Il seedlip è il primo distillato analcolico ottenuto seguendo metodi antichi, le cui radici ed erbe utilizzate per aromatizzare questa bevanda provengono dalla campagna inglese.

Michele Ferruccio al Treefolk's Public House si avvale di un team di professionisti, **Gianluca Mazzocchi, Riccardo Gambino, Patrizio Borghi, Cristina Lorenzo** per la mixology, **Massimo Carpineti** responsabile della caffetteria e infine **Claudio Moreschini** per il settore birre.



Il

format della colazione che accompagna questi cocktail è curato dallo chef Valerio Mattaccini, che propone piatti di ispirazione britannica adattati alle materie prime locali. Una selezione di uova, English Breakfast, Avocado Toast e una varietà di Club Sandwich.

Tutti i cocktail del Treefolk's Public House sono **da asporto e in delivery**. Il packaging utilizzato è il vetro o la lattina, tutto viene preparato in modo espresso poco prima della consegna.

Treefoolk's Public House
Viale Trastevere 192
00153 Roma
Tel. +39 0687656024
https://www.treefolkspublichouse.com/
Orari: aperto tutti i giorni dalle 8 alle 18