Anthill, il regno del blind drink

20230926103433foto0apertura-4a864429

Un tassello dopo l’altro, seguendo un percorso orchestrato su elementi che si intrecciano e incastrano tra loro, dando vita a una sinergia tra le parti in gioco. **Giuseppe Iannotti ha inaugurato** lo scorso maggio **il cocktail bar Anthill**, a cui ha fatto seguito pochi giorni dopo l’apertura del ristorante Toledo 77, completando così il suo mosaico del gusto avviato a settembre del 2022 con il taglio del nastro de la Caffetteria e del Bistrot.
Quattro format che si snocciolano su vari piani di uno storico edificio, Gallerie d’Italia di proprietà di Banca Intesa, situato in Via Toledo 77, zona centrale di Napoli.

L'UNIONE FA LA FORZA

Lo chef, già due stelle Michelin conseguite con il ristorante ‘di casa’ Krèsios a Telese Terme, località dove è nato in provincia di Benevento, **ha** quindi **portato a compimento un progetto che aveva in testa da anni** e che ha battezzato Luminist. A illuminarsi è dunque un **poker di locali che compone un ensemble**.
Anthill funge da collante tra questi concept. È un gioco di squadra, dove non esiste gerarchia. Non per niente il nome del cocktail bar significa letteralmente ‘collina delle formiche’, a ribadire che ognuno di questi format sono concepiti metaforicamente come **piccoli insetti laboriosi che lavorano in gruppo**, muovendosi circolarmente dalla sala alla cucina e viceversa, fino al raggiungimento di un comune obiettivo. *“In generale c’è un dialogo con tutti gli spazi e i ‘reparti’ del progetto Luminist, grazie a uno scambio costante di input, suggestioni e rimandi tra caffetteria, bistrot, ristorante e cocktail bar* – conferma Iannotti –. *I quattro luoghi sono relazionati tra loro, ma rimangono fisicamente separati con una propria anima ben definita”.*

PAIRING DI QUALITÀ

A queste condizioni e regole, ogni locale ha dunque una sua precisa mission. Quella di Anthill è **soddisfare la sete dei cocktail lover e attrarre neofiti delle bevande miscelate**. Una sfida intrigante per Iannotti, da sempre fervido fan della mixology che considera come strategico e prezioso sparring partner della cucina.

“Ho sentito l’esigenza di creare uno ***spazio dedicato ai cocktail d’autore****, dando ulteriore valore a tutto il progetto* – ha dichiarato lo chef –. *La cucina in generale incide molto sul format Anthill e, non a caso, sono stati studiati piatti sulla falsariga delle tapas spagnole, da assaporare sorseggiando drink di qualità. Tutte queste ricette sono alla carta, presentate e servite come in un vero ristorante di alta cucina”*.
Uno scenario gastronomico che sollecita forme di **pairing innovativo**, dove l’abbinamento **tra il cocktail e il finger food** diventa un’operazione complementare, con l’uno che richiama l’altro e viceversa, ragionando sulla base di sapori che provengono da mondi lontani. *“Ci sono diverse influenze di gusto nelle tapas* – specifica Iannotti –. *Da quelle che si rifanno alla* ***tradizione spagnola*** *ad altre che strizzano l’occhio ad Oriente, fino a una serie di stuzzicanti proposte con le quali abbiamo voluto* ***reinterpretare la classica cucina napoletana****. E, visto che siamo a Napoli, non poteva mancare sua ‘regina’ la pizza, spesso protagonista di serate speciali dentro il locale insieme ad alcuni dei più noti pizzaioli italiani. Comunque sia, l’obiettivo è realizzare* ***un’offerta food con più declinazioni possibili****, perché non ci piace limitare né la creatività né il gusto dei nostri ospiti”*.
Per farsi un’idea: Tortillas di caviale e salmone, Tacos di genovese, O’ muss e gambero rosso, Paella, Frittatina alla carbonara, Pacchero ripieno al ragù e una variegata scelta di patatine aromatizzate (pecorino e tartufo, pulled pork Bbq, cheddar e jamon iberico…). Il menu si completa poi con **primi piatti** e, tra questi, si segnalano la Sogliola alla parmigiana o l’Animella alla scapece, mentre la lista dessert annovera preparazioni golose come quella che amalgama pane, gianduia, olio e sale maldon, ma non mancano all’appello nemmeno le Crêpes suzette, i Churros e la Millefoglie di croissant e fragoline.

FILOSOFIA BLIND DRINK

Anthill è dunque l’elemento aggiunto di un progetto poliedrico che ha tra i suoi obiettivi quello di attrarre una clientela certamente esigente, ma soprattutto curiosa. Il locale è spazioso, **oltre 330 metri quadri di superficie**, di cui 180 all’interno dove si contano **25 posti a sedere e 12 al banco, e 150 nella terrazza esterna** con vista dall’alto di Napoli.

Al momento della scelta del cocktail, l’avventore dell’Anthill si deve fidare ciecamente di ciò che gli propone chi sta dietro al banco: un vero e proprio **blind drink**, il cocktail si scopre degustandolo. Prima di questo fatidico momento, non si sa molto. Il cliente ha a disposizione un solo indizio, ovvero il nome della ricetta che, in realtà, non fornisce la soluzione dell’enigma. **Asino Ubriaco, Bestemmia della Fata, Lacrima di Cristallo…** sono solo per citare alcune preparazioni della drink list del locale napoletano. Sono **titoli ripresi da il Lo Cunto de li Cunti** (Il racconto dei racconti), opera scritta da Gianbattista Basile tra il 1634 e il 1636 che riunisce 50 fiabe napoletane e che, nel caso di Anthill,

funge da ispirazione per le 10 ricette dei cocktail signature.

Ognuno di essi porta la firma della barlady **Anna Garuti**, classe 1993, nata a Ferrara, la quale, prima di miscelare, domanda all'avventore quali siano le sue preferenze in tema di mixology. *"Comunichiamo prima della preparazione solo gli ingredienti senza indicarne il dosaggio, così come* ***non sveliamo lo spirit usato****: tutto si saprà al momento del primo assaggio* – spiega Garuti –. *Oltre alle 10 signature, prepariamo dei twist on classic. Se i primi sono in pre-batch, con i secondi andiamo in bottigliera. I grandi classici sono previsti solo su richiesta esplicita dell'avventore"*. Molti cocktail personali dalla barmaid hanno una bassa gradazione alcolica e alcuni saranno presto presentati in versione **zero alcol**.