Arriva Cactus Joe, ora l’agave “cresce” sui Navigli

20240313194211interni-cactusjoe1-46f7d86d

Samuele Lissoni, Bar Manager, insieme a Niccolò Caramiello e Stefano Rollo di Norah was Drunk e all’esperto food & beverage Simone Filoni lanciano un bar verticale sui distillati messicani in una zona dove ancora si concentra il buon bere cittadino

Potremmo chiamarlo **Naviglio district**, come si fa a Milano con quelle etichette che a volte non vogliono dire nulla, a volte sì. È il Naviglio bello, quello esterno al ponte di ferro dove si concentrano alcuni dei più interessanti, e ormai storici, bar milanesi: **Rita, Rita’s Tiki, Mag e Backdoor 43** per citare i più noti.

Proprio in questo distretto del bere bene (un po’ meno del mangiare, ultimamente) **ha aperto un bar** nuovo eppure con reminiscenze verso la “casa madre”, quel **Norah was Drunk** che a suon di assenzio ha ridato vita a un quartiere, Lambrate, che tre anni fa era per lo più un dormitorio per studenti di Città Studi non certo in cima ai pensieri dei cocktail lovers.

CENTO ETICHETTE DI DERIVATI DALL'AGAVE

Se da Norah il focus è sul non sempre facile da comunicare assenzio, qui si punta sui ben più popolari e di tendenza distillati a base di agave, ovvero **tequila e mezcal**, ma anche prodotti meno noti e financo rari come **raicilla, sotol e bacanora** che differiscono per tipo di agave usato, tecnica e zona di produzione. *“Non siamo un bar messicano ma abbiamo una vastissima selezione di distillati di agave”.*

“La ricerca dei prodotti di agave è difficile perché non esiste una grande letteratura – dice **Caramiello**, che è già stato quattro volte in Messico –; *alcuni devi andare a cercarteli sul posto. Dal Chiapas ad esempio arriva il pox, esiste una sola referenza, è usato in ambito religioso con un rito di purificazione*

molto particolare. Di sotol invece abbiamo tredici etichette”.

Una **selezione unica sulla piazza milanese** ideale per far conoscere l’artigianalità dei grandi distillati di agave messicani, che possono essere degustati in purezza o sostituiti all’interno dei cocktail in carta.

COCKTAIL LIST DIVISA PER GUSTO

La **drink list di Cactus Joe** studiata da Niccolò Caramiello insieme a Samuele Lissoni, si compone di due parti: una selezione di **cinque “agave classics”** – twist di classici con base di agave - e una carta di **quattordici drink** suddivisi per renderla immediatamente leggibile secondo la nota di degustazione in **“amaro”, “ sour”, “dolce”, “spicy” e “umami”** dove non mancano i riferimenti alla cultura asiatica, frutto dell’esperienza di Samuele Lissoni (già a Kanpai Japanese Hangout). Per due (quelli con la macchinina a lato) sono disponibili in versione analcolica.

Il QR code porta a una carta di circa **cento distillati di agave** provenienti dal Messico, a eccezione di un Sotol texano.

Tra questi abbiamo provato in anteprima il **Cactus Negroni** - Mezcal Ilegal, xila (liquore di agave con peperoncino) e bitter -, e un **Lucha Libre** - Mezcal Ilegal, Ancho Reyes, barbabietola rossa, pepe rosa, sale al rafano.

La cocktail list cambierà ogni sei mesi.

COME FARE FOOD SENZA CUCINA

Se a Norah il food si concentra su pane e conserve ittiche di pregio, il food di Cactus Joe gioca in casa declinando i grandi classici messicani: **nachos e tortillas**. All’aperitivo i cocktail (10 euro) sono accompagnati da snack come **mais tostato, verdure disidratate, olive condite, guacamole “della casa” e nachos di mais viola.**

Sempre disponibile fino alla chiusura la selezione di tacos con **tortillas artigianali nelle versioni vegana** (Barbabietola con formaggio vegano al cocco, menta e fiore di cappero) o con **manzo** con salsa capperi e acciughe, tartufo nero, parmigiano e nocciole, **gambero**, con salsa al Falernum, arachidi e germogli e **salmone** con guacamole, uova di salmone, cavolo cappuccio e sesamo nero. I ripieni cambieranno insieme alla cocktail list su base stagionale.

Gli **arredi** sono dello studio controprogetto di Milano che utilizza **materiali (legno e ferro nero) di recupero**, il bancone, lungo, ha fronte cemento con la parte superiore in legno vecchio e vissuto e domina la scena, cu sono circa **30 posti a sedere** ed è previsto un dehors. Imponente la bottigliera che percorre tutte le pareti del locale.

Cactus Joe

Alzaia Naviglio Grande, 62 Milano

Aperto martedì - venerdì 18-2

Sabato e domenica 16-2

Chiusura lunedì