Il giro del mondo in 15 drink: Samantha Parente svela la nuova drink list del Follis

20240417164341follisdrink-1d30c01e

Sulla costa romana, a Fiumicino, c'è una vera oasi della miscelazione contemporanea messa sù da Mattia Molica, Francesco Matteucci e Marco Tosti. Si tratta di **Follis**, ristorante e cocktail bar nato nel 2023 e aperto per l'intera giornata dalle 12 fino a tarda notte, che ha appena annunciato la sua nuova drink list firmata **Samantha Parente** a tema viaggio. La proposta di miscelazione (sarà lanciata al pubblico il 19 aprile) è accompagnata dalle scelte food frutto della creatività dello chef **Daniel Celso**.

L'ISPIRAZIONE DEL SINAI

La drink list 2024 di Follis è dunque un '**giro del mondo in 15 cocktail**'. Tutto nasce da una vacanza nel Sinai, **nell'Egitto nord-orientale**, dove la bar manager Samantha Parente scopre paesaggi nuovi e mai esplorati prima: "*Amo molto girare per il mondo - racconta -, scoprire nuovi posti e soprattutto curiosare nelle diverse culture enogastronomiche di ogni posto che ho visto. La mia idea nasce nel bel mezzo del deserto del Sinai, osservando la vita dei beduini egiziani: un popolo povero, ma ricco di tradizioni, valori e credenze. Qui ho conosciuto molti ingredienti e miscele come il* ***karkade*** *e il* ***tè alla menta****. In questa drink list risiede una missione: quella di poter trasportare ogni cliente in un posto diverso, rimanendo seduti al bancone o ai tavoli del Follis. Spero di far viaggiare chiunque assaggi i nostri drink, spero di portarli al di fuori della realtà"*.

"*Siamo andati a cercare vari distillati, liquori, ricette, storie di paesi in Italia e nel mondo,* ***creando così il nostro passaporto liquido.*** *Un progetto per me unico nel suo genere: vederlo finito insieme alla mia crew è una soddisfazione enorme. E ora, non rimane che godersi il viaggio*", aggiunge la bar manager del locale laziale.

Sono **15 i signature** in lista, di cui 12 alcolici e tre no-alcol. Si spazia dal Messico con il **Centro del Mondo** con Tequila Altos, Mezcal Vida, succo e soda di pompelmo, e sciroppo di camomilla, fino

all’Egitto con l’Habibi e un ‘ritorno’ in Italia con **Bello e Impossibile**, un drink che inizia a formarsi in una serata qualunque in un locale di Roma: ne nasce un mix di Hendrick’s Gin, liquore ai fiori di sambuco, estratto di cetriolo e succo di yuzu capaci di donare freschezza, completata con il tocco spicy di una ginger beer. Servito in una lampadina, questo drink ricorda **un’avventura esotica**, si illumina di fronte a una luce led, grazie alle proprietà fotosensibili della vitamina B2, aggiunta nella preparazione.

Quanto all’**Habibi**, invece, parliamo di un cocktail caldo dove il tè al karkadè fa da padrone: è abbinato a uno sciroppo al pepe di Sichuan, a donare una venatura spicy, resa morbida dal succo di pompelmo e dal ginger falernum. Il tenore alcolico è assicurato da una base di rum Eminente e rye.

Ne nascono 15 signature (12 alcolici e 3 analcolici), tu? ispira? a un luogo esplorato dalla bartender romana. Parlando di Egi?o, la bartender capitolina lo celebra nell’Habibi, un drink caldo dove il Tè al Karkadè fa da padrone: è abbinato a uno sciroppo al pepe di Sichuan, a donare una venatura spicy, resa morbida dal succo di Pompelmo e dal ginger falernum. Il tenore alcolico è assicurato da una base di Rum Eminente e rye.Un viaggio è però anche scoperta, un avvenimento che può avvenire ovunque, anche in un posto vicino come Roma. È il caso del Bello e Invincibile, un drink che inizia a formarsi in una serata qualunque in un locale capitolino, dove Samantha assaggiò una combinazione di sapori mai assaggiata prima. Inizia a ricercarne i sapori agruma? ed erbacei, traducendoli in una creazione personale. Ne nasce un mix di Hendrick’s Gin, liquore ai fiori di sambuco, estra?o di cetriolo e succo di yuzu capaci di donare freschezza, completata con il tocco spicy di una ginger beer. Servito in una lampadina, questo drink si illumina di fronte a una luce led, grazie alle proprietà fotosensibili della vitamina B2, aggiunta nella preparazione. Una rice?a “bella e invincibile”, come il ricordo di una bellissima avventura eso?ca.