Da occidente a oriente: la nuova drink list di Cortile Arabo dedicata ai viaggi di Marco Polo

202407051016442c450a48-ff00-4e2c-bc2a-316b481111a3002-974d895f

La Via della Seta non è più solo la lunga strada che collegava oriente e occidente, ma quest'anno è anche la nuova drink list del **Cortiletto, cocktail bar dell'osteria di mare Cortile Arabo**, a Marzamemi.

Ispirati dai viaggi di Marco Polo da Venezia a Xi'an, il **bar manager Piero Guarrella e l'head bartender Stefano Rosa** del locale hanno creato una lista che unisce est e ovest, a partire da ingredienti tipicamente siciliani come finocchietto, fichi d'India, limoni e menta.

VIAGGIO AL CENTRO DELLA DRINK LIST

In totale si tratta di **16 cocktail, di cui 4 analcolici**, presentati sotto forma di un **giornale** che ne descrive gli elementi. «*Ogni volta che serviamo un drink siamo soliti a dare una spiegazione, ma ci siamo resi conto di parlare tanto -* spiega a *Mixerplanet* Guarrella -. *Quindi abbiamo creato un menu con le sembianze di una rivista che spiega sia cosa stanno bevendo i clienti sia il viaggio all'interno del cocktail*». Oltre che d'ispirazione ai cocktail, il tema del viaggio ritorna anche nella grafica. « *Appena viene aperto il menu ciò che si trova è una* ***mappa con tutte le indicazioni dei drink:*** *gli ingredienti principali, la gradazione alcolica, il bicchiere e un aguglia che indica il gusto del cocktailk*», continua Guarrella.

Il punto di partenza per realizzare i cocktail è stato **Il Milione**, il libro in cui Marco Polo racconta i suoi viaggi e da cui ha preso il nome il primo drink del menu, una rivisitazione del Negroni. «*Dato che la Via della Seta aveva prevalentemente strade sterrate ed erbacce, volevamo qualcosa che ci richiamasse il verde e quindi abbiamo optato per una Cachaca Yaguara, unita a bitter Fusetti, vermouth Carpano Classico, cordiale ananas, radicchio e cocco*», spiega il manager. Si procede con il **Saz,** termine turco che indica le chitarre saracene, un gruppo di liuti a manico largo in legno di gelso,

da cui si ottiene l'omonimo drink con Shrub allo champagne e vaniglia, Veritas Rum e bitter Gelso Nero. Il viaggio continua sulle montagne del Tauro, scolpite dal vento e dalla roccia, dove si dice vivessero creature fatate. «*È dedicato alle figure fiabesche delle montagne della Cappadocia il drink* ***Camini delle Fate*** *in collaborazione con distilleria Fratelli Russo, con amaro Santoni, Eretico Fico d'India, cordiale menta e finocchietto e birra Juno*», commenta Guarrella.

Da ultimo, ma non ultimo, come **Nairoby**, una rivisitazione di una bevanda tipica del Kenya con Everleaf Forest, cordiale chai e kombucha tè nero, dedicato alla città nativa dello chef del cocktail bar.

Il Cortiletto ha anche creato **due bicchieri speciali per lanciare la drink list:** due tazze in ceramica di Caltagirone, in collaborazione con l'azienda siciliana Ceramiche Baroquè. «*Samarcanda dedicato ai giardini della città e con Encantado Mezcal, Vitoria Regia Tropical Gin, amaretto di Saronno, miele fermentato mango e lavanda, limone fantasma e magic velvet, viene servito in una tazza in ceramica che riporta i colori tipici del posto*».

IL MILIONE

30 ml Cachaça Yaguara

30 ml Bitter Fusetti

15 ml Vermouth Carpano

15 ml cordiale ananas e radicchio

15 ml Olio di cocco

Bicchiere: Tumbler basso

Ghiaccio: cubo

Guarnizione: tronchetto d'ananas e farina di cocco.

Tecnica: stir e strain

Preparazione: prima realizzare il cordiale cuocendo in sottovuoto ananas, radicchio e zucchero. Aggiungere acido malico e citrico una volta completata la preparazione. Separatamente unire cachaça, bitter e vermouth, e l'olio di cocco con la tecnica del fat washing. Aggiungere 150 ml di olio per litro di parte alcolica.

SAZ

50 ml Rum Veritas

50 ml Shrub allo champagne

Bicchiere: Tumbler basso

Ghiaccio: cubo

Guarnizione: namelaka al cioccolato bianco

Tecnica: shake e strain

Preparazione: predisporre lo shrub unendo champagne mandois, miele mille fiori, veniglia buorbon, acqua , aceto di vino , zucchero. Quotare il tutto in sottovuoto a 62 gr per 1 ora

CAMINI DELLE FATE

40 ml Amaro santoni

40 ml Cordiale menta e finocchietto

20 ml Eretica distillato fico d’india

Birra Juno a completare

Bicchiere: highball

Ghiaccio: parallelepipedo

Tecnica: build

SAMARCANDA

30 ml gin Vitoria Regia Tropical

30 ml Mezcal encantado

15 ml Di Saronno

20 ml Miele fermentato mango e lavanda

10 ml Soluzione acida

Bicchiere: coppa in ceramica di Caltagirone

Ghiaccio: cubo

Garnish: alveare al biscotto

NAIROBY

30 ml Cordiale chai

50 ml Everleaf Forest

Kombucha te nero a completare

Bicchiere: highball

Ghiaccio: parallelepipedo

Guarnizione: foglia di menta