Presentato il Convivium cocktail book

20240809111223paolosanna-f4fed59f

La nuova drink list del Convivium Bar di Monaci delle Terre Nere è un'opera d'arte e una sinfonia per i sensi: mixology e fotografia per capolavori naturali e creativi

Il Convivium Bar, cuore pulsante di Relais & Châteaux Monaci delle Terre Nere, alle pendici dell'Etna, svela la prima signature cocktail list bio, interamente e tenacemente radicata nel territorio, tra sostenibilità, stagionalità e zero waste. Firmato e creato dal bar director Paolo Sanna e dall'interpretazione fotografica di Sara Rossatelli, **il nuovo menu in collaborazione con Campari presenta 10 drink (e 10 fotografie) i**n una veste inedita di prodotti selezionati, cresciuti alle pendici dell'Etna, coccolati dal calore del sole e dall'energia di una terra antica e generosa, sapientemente lavorati per valorizzarne le peculiarità.

IL CONCEPT

Uno sguardo attento non solo al territorio ma anche al pianeta, una visione creativa e innovativa che pone sullo stesso orizzonte la miscelazione e l'occhio artistico della fotografia. Così in un luogo di incanto e di incontro dove *cum-vivere*, **gli scorci immaginifici della tenuta si miscelano con erbe, spezie, nettari, frutti, bacche e ortaggi a Km 0**, per un'esperienza visiva e gustativa. Tra questi: gli agrumi, come clementine, limoni, arance e pompelmi; le olive e l'uva che diventano olio e vino Guido Coffa; il finocchietto selvatico; il cavolo trunzo presidio Slow-Food; il miele delle api nere; la lavanda; le pesche; il lemongrass; il fico d'india; il pomodoro e un profumatissimo bouquet di piante e aromi.

«*L'idea è scaturita quasi per caso, quando ho visto uno scatto di Sara* - racconta Paolo Sanna -. *Quasi una folgorazione, perché ho capito quanti dettagli l'obiettivo di una camera e l'arte fotografica possano catturare, particolari impercettibili eppure fondamentali nella visione di un oggetto. Ho voluto quindi creare un menu che offrisse agli ospiti una nuova prospettiva, non solo gustativa, che ne stimolasse la comprensione.* ***Un progetto portato avanti all'unisono, in cui l'occhio del fotografo***

***ispira la mano del bartender e viceversa**. Così lo scatto del finocchietto selvatico ambientato come fosse in una selva scura, illuminato dai bagliori delle gocce di brina mi ha dato l'idea del mio Dark Fennel, dove la classica crusta di sale è sostituita da una striscia di sale di Trapani e carbone vegetale, a richiamare il mare su cui si affaccia Monaci delle Terre Nere e il terreno nero dell'Etna, e il finocchietto è usato in tre diverse declinazioni: garnish, tintura e sciroppo*».

LE DIECI PROPOSTE

Un progetto multisensoriale da scoprire e assaporare, che parla di unicità e bellezza, tra realtà e immaginazione. Accanto al già citato Dark Fennel fa capolino nella nuova drink list il **Convivium Punch**: *fresca e fruttata a base di Italian Brandy, è una bevanda spiritosa che affonda le sue radici all'inizio del XVIII secolo*. Segue il **Camillo**, *vellutato e morbido, è invece a base di Bulldog London Dry Gin*. Un **Negroni Made in Monaci**, *dedicato al Conte Camillo Negroni*. Frivolo e frizzante, **Monaci Sprit,** è *un evergreen con liquore artigianale di limoni*. Così come **Eye love Martini**, *un Martini a base di Bulldog London Dry Gin*. E ancora: **Beeach**, *floreale e zuccherino a base di Appleton Jamaican Rum (il nome richiama l'ape, il frutto della pesca e la spiaggia d'estate)*, **Lava** *piccante e speziato, un Margarita a base di Tequila Espolòn Blanco 100% Agave* e **Velvet Underground**, *intenso e sinfonico a base di Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey, un'ode al maestro Franco Battiato*. E per finire **Col Cavolo!**: *erbaceo e delicato, emblema dello spreco zero e Teasanna, fresco e profumato a base di Vodka*.