Cinzia Ferro, una drink list 'ad arte' per i primi 25 anni di Estremadura Cafè

20241111135547ferroindex-870f8636

Venticinque anni per un cocktail bar sono un traguardo non indifferente, sicuramente da celebrare. Ma **Cinzia Ferro**, tra le bartender più note d'Italia nonché da sempre appassionata d'arte, ha pensato di festeggiare con qualcosa di diverso dalla mera autocelebrazione del suo **Estremadura Café di Verbania**. Qualcosa che desse lustro e significato al territorio che l'ha accolta, lei lombarda, originaria di Busto Arsizio, un quarto di secolo fa. **È nata così la drink list "L'arte nel Bicchiere".**

*«L'idea l'ho partorita cercando di **unificare alcune mie grandissime passioni** e altre cose a cui tengo moltissimo* – ci racconta Cinzia Ferro -. ***Le passioni sono il mio lavoro e l'arte espressa nella pittura, nella scultura** e in tutto ciò che mi dona stati emozionali coinvolgenti, la bellezza di ciò che circonda me e tante persone, quella bellezza che spesso tralasciamo perché confusi dal vivere quotidiano»*. Poi ci sono le cose cui la bartender tiene: il luogo che l'ha adottata e ciò che offre, se ben si guarda. A partire dal paesaggio, il lago e i monti. *«Per questo **ho voluto assemblare più cose che ho da tempo in testa, cuore e pancia**, sviluppando un progetto che partisse dal luogo e in particolare dal tempio dell'arte cittadino, il Museo del Paesaggio di Verbania».*

RIDARE AL TERRITORIO

L'intento è far conoscere questa istituzione a chi, pur essendo residente, non ha mai varcato la sua soglia, ma anche attirare visitatori da fuori, che ne possono scoprire e godere la bellezza. E il mezzo per realizzare tutto ciò è stata **una cocktail list dedicata**. *«Ho usato le mie miscele che meticolosamente hanno saputo raccontare quadri e sculture imprimendoli nel ricordo attraverso **una inconsueta narrazione**, stranamente partita dalle papille. E ho voluto fare questo realmente per la mia città e con l'occasione festeggiare e ringraziare per i miei 25 anni nella comunità».*

Il museo dal nome poco attrattivo, risalente al 1909, come ammette Ferro, è in realtà un **piccolo scrigno di opere di artisti**, in particolare che hanno lavorato o sono stati legati al Verbanese tra Otto

e Novecento, da Paolo Troubetzkoy ad Arturo Martini, da Daniele Ranzoni a Guido Boggiani a Carlo Fornara.

LA DRINK LIST

Gli **11 cocktail** di “L’arte nel Bicchiere”, **ognuno abbinato a un’opera**, sono stati creati seguendo varie suggestioni: l’interpretazione personale dell’opera, il sentimento nel guardarla, il trasporto, lo studio dell’autore, lo studio del contesto storico, i singoli elementi posti nel dipinto. Ad esempio in D’amica Tentazione ispirato a Eva di Sophie Browne Della Valle di Casanova c’è la mela, frutto del peccato ma anche evocante prosperita? e vita, il latte e il fico (simboli di fecondita?) e la camomilla (a evocare la tranquillita? dell’Eden).

D'AMICA TENTAZIONE, LA RICETTA

Ingredienti:
2,6 cl whiskey irlandese
2cl liquore al fico
5 cl latte di riso
6 cl camomilla infuso
1,5 cl mela giulebbe
1 cl labdano cordial

Il cocktail **Di Terra, Di Vita** evocato da Alla Vanga di Arnaldo Ferraguti, è fatto di **ingredienti “estratti direttamente dalla terra”**, frutto anche di una personale ricerca sulle coltivazioni del tempo e odierne, “quasi come se questi ingredienti fossero stati estratti dai protagonisti dall’opera stessa li? nella valle dell’Aniene”. Ecco così comparire i **legumi, lo zafferano** (simbolo di spensieratezza ma anche di ricchezza, in questo caso della terra, e ottimo afrodisiaco), il **fagiolo** (simbolo della crescita anche spirituale) **e il tartufo** (in simbologia è il dono degli dei).

DI TERRA, DI VITA, LA RICETTA
Ingredienti:

2,5 cl vodka italiana
3 cl Vermouth rosso
2 cl liquore allo zafferano
2 cl acqua faba

1,5 cl miele di tarassaco
2 gocce essenza di tartufo

A Veder Kabuki trae ispirazione da Elin Troubetzkoy In Costume Giapponese di Paolo Troubetzkoy. *«Come nel teatro Kabuki, tra recita e danze, gli elementi trasporteranno nelle tradizioni dell'**ipnotica terra d'Oriente**. La leggera sensazione agrumata dello yuzu (che simboleggia la sana bellezza), la delicatezza del ciliegio (simbolo di pazienza e pacatezza) e il tè verde (simbolo di longevita?)».*

A VEDER KABUKI, LA RICETTA

Ingredienti:
2,5 cl sochu
2,5 sake
2 cl liquore ciliegia
5 cl tè verde
2 cl yuzu purea
2 cl limone

«Obiettivo di L'Arte nel Bicchiere – sottolinea Ferro - *è anche far capire a chi entra in questa professione come **sia necessario 'andare oltre' la teoria e i classici e che per creare qualcosa di nuovo**, per esprimere te stesso anche in miscelazione, e per spiazzare ci vuole cultura».*

UN PROGETTO ITINERANTE

La drink list, che è stata presentata a settembre con un evento al Garden Café di Palazzo Viani Dugnani, sede principale del Museo del Paesaggio, **potrebbe essere la prima di una nuova serie**. *«Già scrivendo le prime battute del progetto verbanese ho realizzato che si presta meravigliosamente a evolvere e diventare itinerante* - dice Ferro -. *La mia intenzione quindi è di **proporlo in prima battuta ad altri piccoli e poco conosciuti luoghi d'arte** che vogliano far gridare la loro bellezza, e mi riferisco ai tanti musei poco frequentati per tantissimi motivi ma spesso, purtroppo, per problemi di sostentamento economico o poca capacità di promuoversi e catturare l'attenzione del pubblico»*. L'idea è quindi di **stilare un progetto accattivante da proporre a enti e comuni**. *«Spero di non essere solo una sognatrice (che poi mica mi dispiace) e che magari venga ben compresa e accolta la mia, per una volta ambiziosa, idea»* conclude Ferro.