Il fascino dell’assenzio nella nuova drink list di Norah was Drunk

20241210102443norahindex-b749c140

Francia o Svizzera? È la domanda che sorge spontanea appena scopriamo che **Norah was Drunk**, bar milanese nato quasi tre anni fa (a gennaio l’anniversario e si prevede gran festa) **puntando sul luciferino Assenzio** ne ha creato uno tutto per sé. Cesena, è la risposta, sardonica, di **Stefano Rollo** , titolare con il barman **Niccolò Caramiello**, mentre dietro al bancone come presenza fissa (i due si alternano ormai tra Norah e Cactus Joe, aperto sui Navigli lo scorso marzo) c’è da qualche tempo al bancone la bartender **Francesca Mannina**.

LA DRINK LIST: ASSENZIO

Con un ABV di 53% **l’assenzio targato Norah was Drunk va ad aggiungersi alla nutrita selezione presente nel locale**. Realizzato con un alambicco a bagnomaria con testa in rame dalla distilleria Breaking Booze Distillery reinterpetando la tradizione francese in collaborazione con e in esclusiva per il locale milanese, l’**Assenzio Asteroid** è stato studiato per il mondo della mixology. Tra le botaniche presenti, Il **finocchietto selvatico e la menta piperita** danno freschezza e complessità, le due varietà di artemisia – l’Assenzio Romano e l’Assenzio Pontico – imprimono il tradizionale carattere forte e deciso. **L’anice verde** apporta dolcezza che si intreccia con il tono amaricante, **la melissa e l’issopo** arricchiscono il profilo aromatico con note erbacee. Dedicati alla fata verde in lista ci sono quattro cocktails con assenzi provenienti da Italia, Svizzera e Francia: si va dall’Absinthe Mule, dove l’assenzio italiano si mescola con lime, orzata e ginger beer, all’Absinthe Margarita con mezcal e note di agave.

...MA NON SOLO

In realtà la nuova drink list destinata a “vivere” fino ad aprile, ha in tutto **una trentina di drink**. *«Abbiamo inserito una parte di classici di Norah per i nostri clienti affezionati, una piccola lista di quattro Martini, **sette Classics e abbiamo dei drink in versione analcolica**, in modo che chi non*

beve alcol non debba sentirsi a disagio con un beverone alla frutta e menta ma possa ***ottenere un drink identico agli altri anche nel gusto****, utilizzando spirits analcolici»* dice Rollo.
I nuovi drink sono undici e pescano tra ingredienti particolari, suggestioni prese in gito per il mondo e accostamenti inediti. Ad esempio il **Peter Rabbit** è *«un Negroni bianco fatto con un distillato di mele, una sorta di Calvados ma non invecchiato in botte, lavato col burro con un bitter bianco: è un drink trasparente un po' più elegante, meno intenso e setoso»*. Il **Volver** è fatto con Cognac Pierre Ferrand 1840, Planteray 3 stars, huacatay (un'erba peruviana), chicha venezuelana (una bevanda fatta con riso stracotto, cannella e latte condensato frullati sul ghiaccio), mandarino, cannella e lime. Tra i più apprezzati c'è **Romantico a Milano** (Martini bitter riserva speciale, Cynar, Vermouth Carlo Alberto Rosso e chimichurri) un aperitivo contraddistinto dalla nota retrò del Cynar e da quella umami del chimichurri.

Interessante la possibilità di **ordinare la gran parte dei cocktail in versione mini**. La grafica della copertina, che raffigura sempre una donna con la fontana per assenzio, intende superare la tradizionale iconografia Belle époque e viene quindi affidata a un artista contemporaneo: questa volta il compito è stato assegnato al disegnatore e fumettista **Lorenzo Colangeli**, che ha scelto uno stile da "dark aldy Disney".
Prima di uscire nella notte di Lambrate, la domanda di rito: come sta andando il bar? *«Non ci lamentiamo, a Milano lo scorso maggio-giugno alcuni distributori parlano di un crollo del 30-40% nei bar, ora* ***la situazione si è un po' ripresa*** *ma non va bene»* dice Rollo, una prima vita lavorativa in banche d'affari per vent'anni tra Milano e Londra. Il motivo? *«Quando leggete sui giornali che c'è* ***inflazione e i salari sono fermi****, vuol dire che qualcosa bisogna tagliare per cui è quello,* ***la gente esce con meno frequenza o magari va in enoteca o in altri posti dove pensa di spendere meno».***