Elementi Cocktail & Pizza: il nuovo orizzonte della degustazione tra fine dining e mixology

20250317153024elementi-cocktailpizza-3c009d46

Ci sono esperienze gastronomiche che vanno oltre il semplice atto del mangiare. Esperienze che sorprendono, che educano il palato, che trasformano ogni assaggio in una scoperta. **Elementi Cocktail & Pizza**, con le sue due sedi tra il Mugello e Prato, ha scelto di esplorare nuove frontiere del gusto, facendo dialogare l'arte bianca con la cucina d'autore e la mixology. Il risultato? Un **menù degustazione di nove portate** che eleva la pizza a una dimensione inedita, un sentiero dove ogni dettaglio è pensato per stupire.

UN PERCORSO STUDIATO NEL MINIMO DETTAGLIO

Il viaggio inizia con un semplice gesto: spezzare il pane. **Un pane semi-integrale con lievito madre**, servito con **burro montato salato all'aceto di vino bianco e cipolla**. Una scelta che anticipa la filosofia del percorso: ricerca, equilibrio e un pizzico di audacia. Si prosegue con un cuscino di foglio di riso, cipolla rossa caramellata e una vellutata di cipolla che prepara il palato alla selezione di pizze, il cuore pulsante di questa esperienza. Cinque tranci in rotazione mensile raccontano il dna di Elementi: **dalla Margherita DOP, esaltata dalla dolcezza del San Marzano "F.lli D'Acunzi" e dalla Bufala, alla Spilinga**, che unisce la nota affumicata della provola con l'intensità della 'Nduja di Spilinga.

Il viaggio continua con la **Futuro di Capricciosa**, dove sfoglie di patate al rosmarino e crudo di Parma incontrano i carciofi alla brace e la polvere di olive taggiasche. La 4x4 porta in scena un quartetto di formaggi eccellenti, mentre la Pork Belly spinge oltre i confini del gusto: pancetta speziata al forno, funghi saltati con burro e soia, gel di brodo dashi e kiwi gold, un incontro tra sapidità e freschezza. La chiusura è affidata a un **pre-dessert che gioca sulla purezza del frutto**: geleé d'ananas, meringa di Tepache e polvere di caramello d'ananas, preludio al gran finale, il Caldo al mandarino, un cremoso al cioccolato fondente 70% arricchito da caramello salato e mandarino sciroppato.

IL CONCETTO DI OMAKASE APPLICATO ALLA PIZZA

Elementi Cocktail & Pizza introduce **un’idea rivoluzionaria nel panorama della pizza d’autore**: il menù degustazione segue la filosofia dell’Omakase, termine giapponese che significa "mi affido a te". In questo caso, è lo chef a guidare l’esperienza, scegliendo le portate e i pairing migliori in base alla stagione, alla qualità degli ingredienti e alla visione creativa del momento.

Un approccio che garantisce agli ospiti un viaggio sempre diverso e sorprendente, lasciando spazio alla ricerca e all’evoluzione costante. A firmare il menù è il **maestro pizzaiolo Roberto Cordioli**, artefice di impasti a lunga lievitazione, leggeri e digeribili, che trasformano la pizza in un piatto d’autore.

Elementi Cocktail & Pizza non è una pizzeria. **Non è un cocktail bar. È un laboratorio di sapori, un luogo dove la sperimentazione e la ricerca gastronomica diventano esperienza pura**. Con questo menù degustazione, la pizza esce dagli schemi e abbraccia un concetto più ampio di fine dining, dimostrando che anche un disco di impasto può raccontare storie straordinarie. Un assaggio dopo l’altro, il percorso disegna un nuovo orizzonte per la gastronomia contemporanea. Un orizzonte dove ogni ingrediente, ogni tecnica e ogni abbinamento hanno un ruolo preciso: regalare emozioni indelebili.

IL PAIRING CHE AMPLIFICA L'ESPERIENZA

Se il menù degustazione celebra la pizza nella sua massima espressione, la cocktail list la accompagna con naturalezza, completando l’esperienza con suggestioni che parlano di viaggi e contaminazioni. **La nuova lista "Migration", firmata dal bartender Francesco Giuntini insieme al team composto da Fabio Buccino, Mirko Monaco e Margherita Marchesini**, si ispira alle rotte degli animali migratori per raccontare storie liquide che attraversano ingredienti e culture. Ogni drink nasce da un lavoro attento su tecniche e materie prime: infusioni, fermentazioni, accostamenti insoliti. Non è solo un abbinamento: è un modo per accompagnare il percorso degustazione con sapori che sorprendono e dialogano con le portate.

Tra le proposte, il **Ninja Turtle** con vodka, distillato di jalapeños e ananas in salamoia; il **Crazy Fish**, che combina brandy Foundador 10, gin, marsala alle olive verdi, mascarpone e miso; il **Sahara Stork**, che miscela tequila, mezcal, banana koji e Rinomato aperitivo. E ancora: **Whale**, dove Bulleit Bourbon, pomodori verdi fermentati e prugne in aceto di riso uniscono Kentucky e Giappone; **Elusive**, con cachaça, passion fruit, tzatziki e mastika; **Artik Raptor**, che mette insieme aquavit, glögg, skyr e

Campari; e infine **Aurora Opal Dancer**, con whisky, tè oolong, sakura e cocco.

Federica Bucci

Si chiama **Migration** la nuova drink list di **Elementi Cocktail & Pizza** di Prato, in via Firenzuola. Questa nuova carta dei cocktail si ispira alla rotte degli animali migratori per raccontare storie di incontri, contaminazioni culturali e territori lontani.

Nell'immaginario del bartender **Francesco Giuntini** ogni cocktail - in collaborazione con il **Gruppo Lucano** - diventa una tappa di un viaggio liquido, dove sapori e tradizioni si fondono in armonia, dando vita a creazioni che evocano l'essenza dell'esplorazione e della scoperta. Ciascun drink segue il filo invisibile della migrazione, combinando ingredienti e tecniche provenienti da diverse latitudini.

Tra le proposte della drink list spiccano **Whale**, che racconta di un viaggio dal Giappone alle Americhe con Bulleit Bourbon, pomodori verdi fermentati eprugne in aceto di riso, che uniscono il calore del Kentucky all'umami giapponese; **Sahara Stork**, con tequila e mezcal che incontrano la banana fermentata e l'amaro Rinomato, evocando le rotte delle cicogne tra Italia e Africa; **Crazy Fish**, che celebra l'incontro tra Italia e Spagna in un blend audace di brandy spagnolo, marsala siciliano alle olive, tintura di caffe e mascarpone; **Aurora Opal Dancer**, un omaggio alle libellule migratrici, con whisky, te oolong, sakura e cocco, reso vibrante dall'effervescenza; **Elusive**, ispirato alle anguille che attraversano l'Atlantico, unisce cachaça, passion fruit, tzatziki e mastika per un sorso dal sapore tropicale e mediterraneo; **Artik Raptor**, un volo dall'Italia alla Svezia che combina l'aroma speziato dell'aquavite con il calore del porto e la nota amara del Campari.

Dopo il recente lancio del primo menu degustazione del locale - un percorso di nove portate che fonde la pizza contemporanea del maestro pizzaiolo **Roberto Cordioli** con tecniche mutuate dal fine dining - questa lista cocktail completa l'esperienza sensoriale, creando abbinamenti inediti tra cibo e drink.