Paolo Sanna (Banana Republic Cafè): in perfetto stile italiano

paolo-sanna-a864f20e

Tradizione e qualità sono gli elementi di contaminazione di cui ha parlato Paolo Sanna, bartender dello storico Banana Republic Cafè di Roma. Paolo ha presentato le sue masterclass “In perfetto stile italiano”, nate come una sfida fra lui e i suoi amici bartender. Come ha dichiarato Paolo, la sfida è stata quella di «miscelare esclusivamente con prodotti italiani o rivisitare drink internazionali con la nostra liquoristica italiana». Perché la miscelazione in Italia ha origini più antiche di quanto si pensi, come svela Paolo in un excursus che va dagli Antichi Romani al futurista Marinetti con il suo celebre drink Giostra d’Alcol. Si parla di una miscelazione nuova a base di amari e vini di qualità, dove le ricette tipiche di un tempo vengono rivisitate creando soluzioni di consumo alternative. Si pensi a vino e gazzosa, alle percoche al vino e andando ancora più indietro nei secoli al mulsum, miscela di vino, miele e spezie preparata ai tempi della Battaglia delle Termopili. Sanna parla poi di un altro trend che sta nascendo nella mixability nostrana, cioè la riscoperta degli spirits tutti italiani. Al Belpaese non manca proprio niente: dallo chartreuse piemontese fino al gin non filtrato con botaniche di cannella, zenzero e liquirizia fra le altre.

Mixability: viaggio tra i bartender protagonisti di Host Milano

Mattia Pastori (Mandarin Oriental): sorprendere con la contaminazione

Max Morandi (Small Batch): la riscoperta della grappa

Dennis Zoppi (Smile Tree): stupire riscoprendo i propri sensi

Daniele Losquadro (Planet One): così il cocktail aiuta il benessere psicologico