Classici e twist nella nuova lista Paszkowski di Luca Manni

20230407114926parkhead-887fd138

Spinge sulla sperimentazione fin dal nome, **“PZK 2.0”,** senza dimenticare i grandi classici, come è giusto che sia per un caffè storico del centro di Firenze, salotto buono affacciato sulla storia, **la nuova lista del Caffe? Concerto Paszkowski firmata dal bar manager Luca Manni.**

“È una cocktail list internazionale e moderna – spiega **Manni** - , *ci sono ingredienti riconoscibili ma che magari vengono elaborati o abbinati in un modo non tradizionale, sapori noti inseriti in un altro contesto. Abbiamo i classici e poi ci sono le nostre proposte, cose non troppo concettuali perché se no vanno spiegate e si rompe la magia. Però c’è tanta lavorazione prima che permette di* ***realizzare cose più complicate con pochi gesti al momento del servizio****. Il prebatch quando sono arrivato un anno e mezzo fa non si faceva, ora un passo alla volta ci siamo arrivati”.*

La lista con la **grafica di Neo lab** (agenzia fiorentina che ha lavorato con Prada e Dolce&Gabbana, tra gli altri) è già di per sé un oggetto bello, molto leggibile: sulla pagina di sinistra la versione classica con colori pastello e sulla destra l’interpretazione del locale, in tinte smaglianti.

Tra le nuove ricette **Wasabana Bliss** è una sorta di dessert liquido (per chi vorrebbe un dolce ma non ha voglia di impegnarsi in un dessert classico) che gioca sul contrasto dolce-piccante e si identifica come un vero e proprio drink gastronomico. Piu? minimale e? invece **El Mexicano**, con una garnish essenziale e il sapore affumicato, reso morbido e leggermente cremoso dallo yogurt alla vaniglia.

Non mancano le proposte per gli amanti delle tonalita? sapide, come il **Pzcool Martini** “molto, molto dry” in cui il cocomero viene infuso per osmosi nella salamoia delle olive. Il grande classico della miscelazione fiorentina è ripensato come **Negroni, che passione!** per avvicinare l’iconico drink a ogni tipo di palato, grazie ai toni morbidi del cordiale al frutto della passione, bilanciati dal vermouth rosso dry e da un bitter dedicato a Firenze.

Due ricette della nuova lista Paszkowski

Negroni, che passione!

Ingredienti

20ml Gin’s Tuscany

15ml Amaro Santoni

15ml Baldoria Dry Rosso

45ml Cordiale Passion Fruit

Tecnica

Stir and strain

Garnish

Cubo di ghiaccio e spicchio di passion fruit

Bicchiere

Tumbler basso

We Are Golden

Ingredienti

40ml Zacapa 23

50ml Liquore mango e curry

2 palline Gelato al Mango

Versare gli ingredienti aggiungere gelato e frullare nel mixer

Garnish

Coin di mango e figlia d’oro su cubo di ghiaccio

Bicchiere

Tumbler basso