

# 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 Caffè? 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. Più? 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 tonalità? 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