

# Arriva Cactus Joe, ora l'agave "cresce" sui Navigli

20240313194211interni-cactusjoe1-46f7d86d

*Samuele Lissoni, Bar Manager, insieme a Niccolò Caramiello e Stefano Rollo di Norah was Drunk e all'esperto food & beverage Simone Filoni lanciano un bar verticale sui distillati messicani in una zona dove ancora si concentra il buon bere cittadino*

Potremmo chiamarlo **Naviglio district**, come si fa a Milano con quelle etichette che a volte non vogliono dire nulla, a volte sì. È il Naviglio bello, quello esterno al ponte di ferro dove si concentrano alcuni dei più interessanti, e ormai storici, bar milanesi: **Rita, Rita's Tiki, Mag e Backdoor 43** per citare i più noti.

Proprio in questo distretto del bere bene (un po' meno del mangiare, ultimamente) **ha aperto un bar** nuovo eppure con reminiscenze verso la "casa madre", quel **Norah was Drunk** che a suon di assenzio ha ridato vita a un quartiere, Lambrate, che tre anni fa era per lo più un dormitorio per studenti di Città Studi non certo in cima ai pensieri dei cocktail lovers.

## CENTO ETICHETTE DI DERIVATI DALL'AGAVE

Se da Norah il focus è sul non sempre facile da comunicare assenzio, qui si punta sui ben più popolari e di tendenza distillati a base di agave, ovvero **tequila e mezcal**, ma anche prodotti meno noti e financo rari come **raicilla, sotol e bacanora** che differiscono per tipo di agave usato, tecnica e zona di produzione. *"Non siamo un bar messicano ma abbiamo una vastissima selezione di distillati di agave".*

*"La ricerca dei prodotti di agave è difficile perché non esiste una grande letteratura – dice Caramiello, che è già stato quattro volte in Messico –; alcuni devi andare a cercarteli sul posto. Dal Chiapas ad esempio arriva il pox, esiste una sola referenza, è usato in ambito religioso con un rito di purificazione*

*molto particolare. Di sotol invece abbiamo tredici etichette”.*

Una **selezione unica sulla piazza milanese** ideale per far conoscere l’artigianalità dei grandi distillati di agave messicani, che possono essere degustati in purezza o sostituiti all’interno dei cocktail in carta.

## **COCKTAIL LIST DIVISA PER GUSTO**

La **drink list di Cactus Joe** studiata da Niccolò Caramiello insieme a Samuele Lissoni, si compone di due parti: una selezione di **cinque “agave classics”** – twist di classici con base di agave - e una carta di **quattordici drink** suddivisi per renderla immediatamente leggibile secondo la nota di degustazione in **“amaro”, “sour”, “dolce”, “spicy” e “umami”** dove non mancano i riferimenti alla cultura asiatica, frutto dell’esperienza di Samuele Lissoni (già a Kanpai Japanese Hangout). Per due (quelli con la macchinina a lato) sono disponibili in versione analcolica.

Il QR code porta a una carta di circa **cento distillati di agave** provenienti dal Messico, a eccezione di un Sotol texano.

Tra questi abbiamo provato in anteprima il **Cactus Negroni** - Mezcal Illegal, xila (liquore di agave con peperoncino) e bitter -, e un **Lucha Libre** - Mezcal Illegal, Ancho Reyes, barbabietola rossa, pepe rosa, sale al rafano.

La cocktail list cambierà ogni sei mesi.

## **COME FARE FOOD SENZA CUCINA**

Se a Norah il food si concentra su pane e conserve ittiche di pregio, il food di Cactus Joe gioca in casa declinando i grandi classici messicani: **nachos e tortillas**. All’aperitivo i cocktail (10 euro) sono accompagnati da snack come **mais tostato, verdure disidratate, olive condite, guacamole “della casa” e nachos di mais viola**.

Sempre disponibile fino alla chiusura la selezione di tacos con **tortillas artigianali nelle versioni vegana** (Barbabietola con formaggio vegano al cocco, menta e fiore di capperi) o con **manzo** con salsa capperi e acciughe, tartufo nero, parmigiano e nocciole, **gambero**, con salsa al Falernum, arachidi e germogli e **salmone** con guacamole, uova di salmone, cavolo cappuccio e sesamo nero. I ripieni cambieranno insieme alla cocktail list su base stagionale.

Gli **arredi** sono dello studio controprogetto di Milano che utilizza **materiali (legno e ferro nero) di recupero**, il bancone, lungo, ha fronte cemento con la parte superiore in legno vecchio e vissuto e domina la scena, cu sono circa **30 posti a sedere** ed è previsto un dehors. Imponente la bottigliera che percorre tutte le pareti del locale.

## **Cactus Joe**

Alzaia Naviglio Grande, 62 Milano

Aperto martedì - venerdì 18-2

Sabato e domenica 16-2

Chiusura lunedì