Dispensa Sicana: Gianluca Nardone e la nuova drinklist in chiave siciliana

20240610153510dispensasicana-ac6e3ff0

Dispensa Sicana, iconico locale di Favignana, ha un nuovo bar manager: **Gianluca Nardone**, titolare della “Drink school bartender” di Sciacca (AG) e con un’esperienza di oltre 25 anni nel mondo dell’ospitalità, porta la sua passione per il food&beverage nell’isola siciliana, firmando la **drink list del salotto bar siciliano “Marricriu”.**

LA DRINK LIST MADE IN SICILIA

L’obiettivo di Nardone è quello di **esaltare le eccellenze siciliane tramite una proposta di cocktail che unisce tradizione e innovazione**, utilizzando ingredienti locali di qualità per creare drink che raccontano la storia e la cultura della Sicilia. Nardone si inserisce in un contesto in evoluzione.

«I*n Sicilia, si sta lavorando molto sugli eventi e tutte le nuove aperture vantano format interessanti* - afferma il bar manager a *Mixerplanet* -. *La decisione di rivisitare i cocktail in stile siciliano* ***nasce dal progetto “dalla pasticceria al bicchiere”, che porto avanti trasformando dal solido al liquido la pasticceria siciliana,*** *come il cannolo con ricotta, la cassata siciliana e la cucchitedda, un tipico dolce di Sciacca*».

Funnaku, il nome della nuova drink list di Marricriu, omaggerà la tradizione gastronomica dell’isola e sarà composta da **10 drink.** «*Ogni cocktail come Cocciu D’Amuri, U’Tunnaro, sarà un viaggio nei sapori della Sicilia, con un tocco moderno*», prosegue Nardone sottolineando come l'obiettivo sia di

L’approccio del nuovo manager sarà quello di valorizzare ingredienti come agrumi, erbe aromatiche, e liquori tradizionali, e loro combinazioni. «*Non porteremo nulla di elaborato, solo una riproduzione dei cocktail che già esistono, ma in versione siciliana Ne è un esempio il* ***Negroni Favignanese,*** *con gin di Favignana, vermouth di Marsala e amaro dell’Etna. Anche il Margarita sarà riprodotto con distillato*

di agave siciliano e con il limone grigliato oppure ***“Che cas…ta!!!”,*** *con base vodka infusa ai canditi, Liquor 43, liquore al pistacchio, sciroppo pan di Spagna e latte di mandorla. Userò poi anche sciroppo di gelsomino e di basilico per cocktail homemade*».

La Dispensa Sicana, già conosciuta per la sua cucina raffinata e l'uso di prodotti del territorio, oltre alla pizzeria “U Furnu”, si arricchirà così di una carta dei cocktail che promette di diventare un punto di riferimento per gli amanti del buon bere.

La Dispensa Sicana, già conosciuta per la sua cucina raffinata e l'uso di prodotti del territorio ed ormai la famosa pizzeria **“U Furnu”**, si arricchirà così di una carta dei cocktail che promette di diventare un punto di riferimento per gli amanti del buon bere.