

## Da occidente a oriente: la nuova drink list di Cortile Arabo dedicata ai viaggi di Marco Polo



La Via della Seta non è più solo la lunga strada che collegava oriente e occidente, ma quest'anno è anche la nuova drink list del **Cortiletto, cocktail bar dell'osteria di mare Cortile Arabo**, a Marzamemi.

Inspirati dai viaggi di Marco Polo da Venezia a Xi'an, il **bar manager Piero Guarrella** e l'**head bartender Stefano Rosa** del locale hanno creato una lista che unisce est e ovest, a partire da ingredienti tipicamente siciliani come finocchietto, fichi d'India, limoni e menta.

### VIAGGIO AL CENTRO DELLA DRINK LIST

In totale si tratta di **16 cocktail, di cui 4 analcolici**, presentati sotto forma di un **giornale** che ne descrive gli elementi. «*Ogni volta che serviamo un drink siamo soliti a dare una spiegazione, ma ci siamo resi conto di parlare tanto - spiega a Mixerplanet Guarrella -. Quindi abbiamo creato un menu con le sembianze di una rivista che spiega sia cosa stanno bevendo i clienti sia il viaggio all'interno del cocktail*». Oltre che d'ispirazione ai cocktail, il tema del viaggio ritorna anche nella

grafica. «Appena viene aperto il menu ciò che si trova è una **mappa con tutte le indicazioni dei drink**: gli ingredienti principali, la gradazione alcolica, il bicchiere e un aguglia che indica il gusto del cocktail», continua Guarrella.

Il punto di partenza per realizzare i cocktail è stato **Il Milione**, il libro in cui Marco Polo racconta i suoi viaggi e da cui ha preso il nome il primo drink del menu, una rivisitazione del Negroni. «Dato che la Via della Seta aveva prevalentemente strade sterrate ed erbacce, volevamo qualcosa che ci richiamasse il verde e quindi abbiamo optato per una Cachaca Yaguara, unita a bitter Fusetti, vermouth Carpano Classico, cordiale ananas, radicchio e cocco», spiega il manager. Si procede con il **Saz**, termine turco che indica le chitarre saracene, un gruppo di liuti a manico largo in legno di gelso, da cui si ottiene l'omonimo drink con Shrub allo champagne e vaniglia, Veritas Rum e bitter Gelso Nero. Il viaggio continua sulle montagne del Tauro, scolpite dal vento e dalla roccia, dove si dice vivessero creature fatate. «È dedicato alle figure fiabesche delle montagne della Cappadocia il drink **Camini delle Fate** in collaborazione con distilleria Fratelli Russo, con amaro Santoni, Eretico Fico d'India, cordiale menta e finocchietto e birra Juno», commenta Guarrella.

Da ultimo, ma non ultimo, come **Nairobi**, una rivisitazione di una bevanda tipica del Kenya con Everleaf Forest, cordiale chai e kombucha tè nero, dedicato alla città nativa dello chef del cocktail bar.

Il Cortiletto ha anche creato **due bicchieri speciali per lanciare la drink list**: due tazze in ceramica di Caltagirone, in collaborazione con l'azienda siciliana Ceramiche Baroquè. «*Samarcanda dedicato ai giardini della città e con Encantado Mezcal, Vitoria Regia Tropical Gin, amaretto di Saronno, miele fermentato mango e lavanda, limone fantasma e magic velvet, viene servito in una tazza in ceramica che riporta i colori tipici del posto*».

## **IL MILIONE**

30 ml Cachaça Yaguara

30 ml Bitter Fusetti

15 ml Vermouth Carpano

15 ml cordiale ananas e radicchio

15 ml Olio di cocco

Bicchiere: Tumbler basso

Ghiaccio: cubo

Guarnizione: tronchetto d'ananas e farina di cocco.

Tecnica: stir e strain

Preparazione: prima realizzare il cordiale cuocendo in sottovuoto ananas, radicchio e zucchero. Aggiungere acido malico e citrico una volta completata la preparazione. Separatamente unire cachaça, bitter e vermouth, e l'olio di cocco con la tecnica del fat washing. Aggiungere 150 ml di olio per litro di parte alcolica.

## **SAZ**

50 ml Rum Veritas

50 ml Shrub allo champagne

Bicchiere: Tumbler basso

Ghiaccio: cubo

Guarnizione: namelaka al cioccolato bianco

Tecnica: shake e strain

Preparazione: predisporre lo shrub unendo champagne mandois, miele mille fiori, veniglia buorbon, acqua , aceto di vino , zucchero. Quotare il tutto in sottovuoto a 62 gr per 1 ora

## **CAMINI DELLE FATE**

40 ml Amaro santoni

40 ml Cordiale menta e finocchietto

20 ml Eretica distillato fico d'india

Birra Juno a completare

Bicchiere: highball

Ghiaccio: parallelepipedo

Tecnica: build

## **SAMARCANDA**

30 ml gin Vitoria Regia Tropical

30 ml Mezcal encantado

15 ml Di Saronno

20 ml Miele fermentato mango e lavanda

10 ml Soluzione acida

Bicchieri: coppa in ceramica di Caltagirone

Ghiaccio: cubo

Garnish: alveare al biscotto

## **NAIROBY**

30 ml Cordiale chai

50 ml Everleaf Forest

Kombucha te nero a completare

Bicchieri: highball

Ghiaccio: parallelepipedo

Guarnizione: foglia di menta