Misteri e leggende di Napoli nella nuova drink list di ScottoJonno

20250114164058scottojonnohomepage-d8fbd977

Alla scoperta dei **misteri e delle leggende di Napoli** con la nuova **drink list di ScottoJonno.** il cocktail bar ispirato al Novecento e situato nella **Galleria Principe di Napol**i rende omaggio al capoluogo partenopeo e al continente asiatico proponendo un singolare mix tra **la ricerca accurata di materie prime** rigorosamente tricolori e **l'uso di ingredienti provenienti dal lontano Oriente.**

«*Ho deciso di puntare sui cocktail gastronomici, dove la ricerca è alla base di ogni ricetta* - spiega a Mixerplanet **Mirko Lamagna,** bar manager di ScottoJonno -. ***Dalla scelta delle materie prime, come i fiori e i distillati, al lavoro in laboratorio per le preparazioni homemade, ogni dettaglio è studiato con cura.*** *Utilizziamo prodotti asiatici e italiani, con grande attenzione al bicchiere e al garnish, per offrire cocktail che uniscono sapore, texture e consistenza*».

Dietro ogni cocktail, uno studio e una preparazione condotti attraverso l'utilizzo di strumenti specifici. « *Ogni drink è il risultato di un* ***approfondito lavoro in laboratorio****, con l'****utilizzo di centrifughe, evaporatori rotanti, sonicatori a ultrasuoni e omogeneizzatori****, rispettivamente* ***per la produzione di succhi chiarificati, ridistillati, estrazioni di aromi e infusioni***», aggiunge Lamagna.

TUTTI I COCKTAIL ISPIRATI A NAPOLI

In totale sono **11 i nuovi signature cocktail della drink list,** che si aggiunge alla riconfermatissima sezione dei "Miti da bere": 16 classici della miscelazione che comprendono drink come Daiquiri e Negroni, ma anche Last Wood e Corpse Reviver #2.

Nella nuova drink list, **Elisir di Port'Alba** è un omaggio alla leggenda de **La strega di Port'Alba Maria**, la ragazza trasformata in leggenda che preparava elisir magici per il popolo. **A base di gin con botaniche giapponesi, il cocktail è arricchito dalla presenza del finto pomodoro di passion fruit e pasta alle nocciole.**

«*Elisir di Port’Alba celebra lo spirito ribelle e la connessione con le arti oscure della strega di Port’Alba Maria* - spiega il bar manager -. *La base alcolica del cocktail è un mix di gin con botaniche giapponesi, cachaca e Oloroso Sherry, arricchita da un finto pomodoro con burro di cacao e passion fruit, quest’ultimo presente anche all’interno del finto pomodoro, insieme alla pasta di nocciole. La presenza del pomodoro finto è un omaggio alla doppia natura della figura, quella di donna e strega, rappresentando l'illusione che la circonda*».

Ma non solo. **Il sussurro** si ispira alla leggenda di **Santa Luciella e del suo teschio con le orecchie,** che custodisce i segreti dell'aldilà, ascoltando preghiere e sussurri disperati. **Il Bombay gin ridistillato ai funghi enoki**, presenti anche nel bicchiere, simboleggia la connessione con il mondo sotterraneo, mentre **banana e kiwi** conferiscono dolcezza. In aggiunta, anche il **vermouth Noilly Prat.**

Infine, ispirato alla **leggenda del coccodrillo nelle prigioni oscure del Maschio Angioino,** il cocktail **La Fossa del Maschio** richiama la ferocia del mostro e il mistero che avvolge quelle storiche mura.

ELISIR DI PORT’ALBA

Ingredienti:

50 ml Blended cachaca, gin giapponese, scherry fino

40 ml cordiale di pomodoro Ciliegino e passion fruit

Finto pomodoro (passion fruit e pasta di nocciole)

Preparazione:

Lavorare i pomodorini ciliegio con alcuni additivi. Filtrare il composto attraverso una centrifuga per ottenere un succo di pomodoro limpido. Fare lo stesso procedimento con il passion fruit. Bilanciare i succhi chiarificati per ottenere una miscela armosiosa. Utilizzare un sonificatore a ultrasuoni per creare texture omogenea e setosa. Accompagnare il tutto con un finto pomodoro di passion fruit e pasta alle nocciole.

IL SUSSURRO

Ingredienti:

50 ml di Bombay ri distillato ai funghi enoki

10 ml di vermouth nolly prat 50 ml di banana e kiwi

Ridistillato di Funghi Enoki

Ingredienti:

1 litro di gin Bombay

150 grammi di funghi enoki

Preparazione:

Frullare i funghi enoki insieme al gin fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferisre il composto in una busta sottovuoto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 24 ore. Dopo 24 ore, filtrare il liquido e trasferirlo nell'evaporatore rotante. Impostare i parametri dell'evaporatore rotante: Vuoto: 58 mbar , Temperatura: 30 °C, Ciler: -1 °C. Aumentare lentamente la temperatura fino a raggiungere 55 °C. Al termine della distillazione, riportare il gin a un grado alcolico di 41% ABV.

Cordial di bilanciamento Ingredienti:

1 kg di banane mature

3 kg di kiwi

Preparazione Lavorare le banane: sbucciarle e aggiungere un po’ di acido citrico per rallentare l’ossidazione. Aggiungere anche degli additivi. Frullare le banane utilizzando un frullatore a immersione fino a ottenere una purea omogenea. Trasferire la purea in una busta per sottovuoto e cuocere a 62°C per due ore. Una volta completata la cottura, inserire la miscela in una centrifuga da laboratorio per separare i solidi dai liquidi. Dopo questo passaggio, aggiungere altri additivi per ottenere un prodotto ancora più limpido. Infine, mescolare i due succhi chiarificati con zucchero e una percentuale di acidi alimentari.

LA FOSSA DEL MASCHIO

Ingredienti:

55 ml Blended whiskey ray / whisky torbato

45 ml Bilanciamento lampone e acqua di cocco 25 ml acqua acidificata Cialda di cioccolato cromata

Preparazione:

Lavorare i lamponi freschi con l’acqua di cocco per creare un premix fresco. Una volta ottenuto il premix, bilanciarlo con i distillati (Overproof Rye e Single Malt Torbato). Per la guarnizione, realizzare una cialda di cioccolato temperato argentato cromato .