

Misteri e leggende di Napoli nella nuova drink list di ScottoJonno



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 Napoli** 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 cocodrillo 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 aromatica. Utilizzare un sonificatore a ultrasuoni per creare texture omogenea e setosa. Accompagnare il tutto con un finto pomodoro di passion fruit e pasta alle nocchie.

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. Trasferire 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 .