Nature’s Essence: la drink list del Talea Bistrot firmata Domenico Sorrentino

20260202152301sorrentino

Si chiama **Nature’s Essence** la nuova drink list di Talea Bistrot, a Torvaianica, ideata dal bartender Domenico Sorrentino: un progetto che mette la natura al centro del racconto, trasformando il cocktail in un gesto consapevole, etico e profondamente contemporaneo.

In questa drink list ogni cocktail (in tutto ne sono dieci, e costano tra i 10 e i 12 euro: Frozen Orchard, Velvet Roots, Red Mycelium, Sea Spark, Solar Pomegranate, Smoke of the Earth, Evergreen Mist, Amber Roots, Fungi Bloom, Forest Whisper) è pensato come un microcosmo, dove gusto ed ecologia convivono in armonia: troviamo materie prime diverse per origine e struttura, ma unite da un unico filo conduttore, tra sciroppo di castagne, succo di mela chiarificata, miele di castagno, carota e zenzero estratti a bassa temperatura, riduzione di barbabietola, frutti, funghi e radici.

Nature’s Essence “è un omaggio autentico e sincero alle materie prime e ai loro cicli vitali” fanno sapere da Talea. La nuova drink list parla di stagionalità, di rispetto per l’ambiente e di creatività responsabile, dove ogni ingrediente viene valorizzato nella sua totalità. I signature drink raccontano un percorso fatto di riutilizzo virtuoso e pratiche sostenibili, dando nuova vita a ciò che spesso viene dimenticato. Bucce di agrumi, riduzioni vegetali, fermentazioni naturali e lavorazioni a bassa temperatura diventano protagonisti di una miscelazione che unisce tecnica, sensibilità e visione.

«*Ogni cocktail di questa drink list* - racconta Sorrentino - *è un incontro tra ciò che la natura offre e ciò che possiamo restituirle con rispetto. È una miscelazione fatta di stagioni, profumi, memoria e trasformazione. Dove uno scarto diventa valore, un ingrediente dimenticato diventa protagonista, e un gesto dietro al banco diventa esperienza*».

CINQUE DEI 10 COCKTAIL IN DRINK LIST

Evergreen Mist: Tanqueray Ten distillato pino/rosmarino/pepe di Giava; cordial limone chiarificato; miele millefiori; soda Orsini.

Sea Spark: Zacapa 23; Campari; Fermentato di kombu; agrumi chiarificati; perle sferificate di agrume amaro.

Smoke of the Hearth: Casamigos mezcal fat-washed sesamo nero; riduzione di pera chiarificata; sciroppo shoyu dolce; bitter cacao.

Forest Whisper: Bulleit Bourbon fat-washed burro nocciola; succo di mela chiarificato; sciroppo di castagne; bitter cacao.

Fungi Bloom: Ketel One Vodka ai porcini; cordial limone fermentato; miele di castagno; soda tonica artigianale.