#digusto incontra in quattro mosse la mixology di Sabir

0d99511c-578a-4ce1-b7e3-999e6fca8845

Da Presso a Milano Roberta Schira ha accolto per la prima volta nella sua rassegna #digusto la mixology. Protagonista della serata, dedicata alle sinergie tra cibo e drink, Sergio Mannino bar manager titolare di Sabir, cocktail bar palermitano, con la partnership di Paesano e Agalìa. A curare il lato food la personal chef Grazia Bua

Un viaggio immersivo nei profumi, nei sapori e nei colori della Sicilia, nella sua storia e nella sua cultura multietnica ricca di leggende e di suggestioni che spazia e si amplifica tra le onde del Mediterraneo, riferimento e mare di tanti paesi i cui gusti si ritrovano nell'arte del food & cocktail pairing protagonista della prima serata di #digusto che Roberta Schira ha dedicato alla mixology.

La filosofia di Sergio Mannino

A fare da ambasciatore di questi mondi Sergio Mannino, bar manager e titolare di Sabir, cocktail bar palermitano giunto al suo decimo anno di attività, che si è progressivamente affermato come uno dei progetti più identitari del Sud Italia. Già la scelta del nome del locale testimonia la sua visione: Sabir fa riferimento al Sabir, nota anche come lingua franca mediterranea, antico idioma basato sull'italiano, veneziano e genovese in primis, e lo spagnolo con espressioni arabe, greche, turche, occitane, catalane e siciliane, utilizzato in tutti i porti del Mediterraneo fra l'XI e il XIX secolo che permetteva a mercanti, marinai e pirati di comunicare pur parlando lingue diverse. Primo shisha bar autorizzato della Penisola nel tempo il suo fondatore ha saputo costruire una sua personalissima visione del beverage, basata su ricerca e narrazione tanto appassionata la prima quanto efficace e seduttiva la seconda.

Come dimostrato nel corso di questo recente evento, ogni suo drink è concepito come un'esplorazione sensoriale dotta e coinvolgente che parte dalla sua Isola per unire ingredienti locali,

influenze culturali del Mediterraneo e spezie e che Mannino spiega con puntualità e dovizia di particolari. La sua espressione: “Mettiamo il Mediterraneo nel bicchiere” – è indicativa dell’amore che porta a questo mare e al desiderio di condivisione della cultura che lo anima. Grazie anche a ciò con la nuova drink list **“Scirocco”**, il bar manager conferma il proprio approccio autoriale ampiamente riconosciuto nel settore.

La partnership con Paesano di Giuseppe Cinquerrui

L’evento milanese si è sviluppato in un percorso in quattro tempi in cui le creazioni liquide di Sergio Mannino hanno trovato una perfetta sintonia con la proposta emozionale della personal chef **Grazia Bua**, siciliana di Catania, coadiuvato da Giacomo Edoardo Salmoiraghi, chef sommelier e showcooker. Ne è risultato un itinerario che unisce materia prima, memoria e innovazione.

All’inizio è stata proposta un’Arancina al ragù di alici, finocchietto e zafferano, con cuore fondente di caciocavallo su crema di datterino giallo e peperoncino verde, abbinata ad “Agave e Spine” con Agalia (distillato di agave siciliano), Santa Spina riposata (distillato alla pala di ficodindia), Paesana al Ficodindia e Soda. Come primo è stata servita una Cupoletta di anelletti alla norma, melanzana affumicata, ricotta salata, bucce fritte e basilico, in abbinamento a un Negroni al carciofo (Gin, bitter all’origano, liquore Paesano al carciofo). Come secondo è stato proposto il Calamaro con farcia mediterranea, patata montata, erbe amare e somacco, accostato a “Rosalia Gimlet” (Gin, cordial al vetiver, liquore Paesano al limone). Infine, come dessert, è stato presentato il Gelo al Melone Cantalupo, gelsomino e tuiles di mandorle in abbinamento a “Zahara” (Bitter, vermouth, liquore Paesano al melograno, infusione di pepe rosa, cardamomo, menta e soda all’ibisco).

Compagno d’eccezione della degustazione è stato Paesano, progetto guidato da Giuseppe Cinquerrui con l’obiettivo di trasformare il patrimonio agricolo dell’Isola in un’espressione contemporanea. Forte della visione della “Sicilia come giardino in mezzo al mare”, questo brand di Niscemi (CL) realizza liquori artigianali utilizzando esclusivamente “filiera corta e lavorazioni gentili”, per preservare l’autenticità di materie prime come appunto il carciofo di Niscemi, il fico d’India, il limone e il melograno. Ad arricchire la proposta miscelata ha contribuito anche Agalìa, distillato siciliano di agave e botaniche locali.

Le Ricette di Sergio Mannino a #digusto

NEGRONI AL CARCIOFO

Ingredienti

3 cl Bitter infuso all’origano

3 cl Paesano al Carciofo

2 cl Ennesimo Gin Paesano

Preparazione

Stir. Versare in Old Fashioned glass in un unico cubo (5X5cm)

Garnish: peel di arancia

AGAVE SPINE

Ingredienti

3,5 cl distillato di Agave Siciliana di Agalia

0,5 cl Santa Spina riposato

2,5 cl Succo di limone fresco

3 cl Paesano al Ficodindia

Top di selz o Soda

Preparazione

Tutto nel bicchiere.

Servire con un cubo di ghiaccio in un bicchiere di cristallo molto sottile per fare apprezzare al meglio la freschezza del cocktail; in alternativa utilizzare un Collins old style

Garnish: uno spruzzo di olio essenziale al ficodindia homemade