After Bloom: i fiori passano, il Negroni resta

2b42ea08-706b-4b24-a172-9f5ba58c51a6

L’ultima volta che ero stata da **Giardino Cordusio,** tra gelsomino, osmanto e lavanda, avevo scoperto che i fiori possono dare parecchie soddisfazioni in miscelazione. Qualche mese dopo, torno nello storico Palazzo Cordusio Gran Meliá di Milano e scopro che sono già appassiti. Nessun dramma: nel frattempo sono arrivate bacche, radici, cortecce. E c’è ancora parecchio da assaggiare. La nuova drink list si chiama After Bloom e prosegue il percorso botanico inaugurato con Liquid Blossoms, sempre sotto la regia di Dom Carella di **Arkana Consulting** insieme al team del locale. Dodici creazioni, comprese le proposte analcoliche, che interpretano il passaggio dall’autunno all’inverno.

La zucca che sorprende

Al banco ritrovo **Giorgio Simone Porreca**, head bartender, affiancato da Davide Giacci. Cominciamo con **Ombra Viva**: Bombay Sapphire Gin, elicriso, corbezzolo, noce e bergamotto. Un cocktail che mette insieme ingredienti poco frequentati dalla miscelazione, almeno in questa combinazione. L’elicriso porta il suo carattere erbaceo e balsamico, la noce aggiunge una nota più calda, il bergamotto alleggerisce l’insieme. Più che un giardino fiorito, viene in mente una passeggiata nella macchia mediterranea, quando l’estate è ormai un ricordo.

Con **Richiamo** cambiamo latitudine. È un bel twist sul Paloma, il classico messicano a base di tequila e pompelmo, qui reinterpretato con Patrón Reposado, kiwi, sesamo nero e pompelmo rosa. E proprio il sesamo nero è l’intruso interessante: la sua componente tostata aggiunge una dimensione inattesa a un cocktail che conserva ben riconoscibile la parentela con l’originale. Un Paloma che ha deciso di complicarsi piacevolmente la vita.

La sorpresa, almeno per me, arriva però con **Dopo il Tramonto**, che mi suggerisce Davide: Macallan 12 Years Old, zucca e Fino Sherry. Confesso che la zucca nei cocktail mi incuriosisce quanto mi insospettisce. È uno di quegli ingredienti che in autunno rischiano di diventare onnipresenti, spesso con risultati più rassicuranti che memorabili. Qui, invece, è proprio il contrasto con lo Sherry a rendere

interessante la combinazione. La morbidezza e le note terrose della zucca incontrano il carattere secco del Fino, mentre il whisky dà profondità all'insieme. Dei tre nuovi cocktail assaggiati è quello che mi ha colpito maggiormente. Forse perché, quando si parla di zucca, mi aspetto sempre qualcosa di piuttosto accomodante. Stavolta mi sono dovuta ricredere. Nel frattempo, arriva il **Truffle Club**, il club sandwich al tartufo. Perché anche la ricerca botanica, a un certo punto, mette appetito.

A questo punto, però, manca ancora qualcuno all'appello: il **Negroni in Anfora**, presenza costante fin dall'apertura del locale, al quale difficilmente riesco a rinunciare. Viene premiscelato e conservato in un'anfora di terracotta artigianale, posta dietro il bancone. Nel blend entrano Martini Riserva Rubino, Martini Riserva Ambrato e China Martini, completati da un gin, dal Martini Bitter Riserva e da una finitura di Cocchi Americano Bianco. La particolarità è il sistema di invecchiamento ispirato alla solera, che fa del tempo un ingrediente della ricetta.

Ed è curioso ritrovarlo proprio accanto a una carta che fa del succedersi delle stagioni la propria ragione d'essere. I nuovi cocktail arrivano e, prima o poi, lasceranno posto ad altri. Il Negroni, invece, rimane. E continua a maturare.