

Spezie da drink

Novità in un bicchiere

Pepe, zafferano, peperoncino e cannella: nuovi sapori rubati agli chef
ultima novità, cocktail alla vodka frullato con marmellata di fragole

Alessandra Gargiulo

Stanchi del solito aperitivo? L'alternativa è di tendenza e nel bicchiere mette occhi, naso e palato. È il nuovo modo di vivere l'happy hour: al bando i drink classici, food e beverage si fondono in un mix di profumi e aromi, colori e sentori che inebriano papille, vista ed olfatto. Cocktail inediti o reinventati con gusto e fantasia per una vera «DrinkExperience», come il titolo del primo «tasting day» napoletano del cocktail, targato Città del Gusto, da provare in anteprima giovedì dalle 19.30 alle 22. Qui sarà proprio la creatività a prendere sapore: sedano, rosmarino, carote, pepe nero e scampi, alcuni degli ingredienti insoliti che renderanno piacevolmente unica l'ora dell'aperitivo.

Qualche esempio? Drink a base di carota, pepe e zafferano o brulée di pompelmo, cannella e San bitter con ginger ale, preparati e serviti al cocktail bar di Città del Gusto. Insomma, alchimie di barman da «culinary cocktail», con sapori rubati agli chef per aperitivi alle verdure, al ginepro o infusi al timo. Non più quindi solo bloody Mary, drink degli anni '30 a base di succo di pomodoro e vodka. Con l'aggiunta di spezie - sale, pepe di cayenna e tabasco - già negli anni '60 si cominciò a spianare la strada per un trend che oggi ha più che mai preso piede: cetrioli, asparagi, addirittura succo di cipolla e patate. E poi erbe aromatiche,

quindi prezzemolo, basilico e peperoncino per centrifugati che ben si accostano alla vodka. Basta chiedere, anche ai bar e baretto della classica movida napoletana, da servire con ciotoline di verdure fresche in pinzimonio che spodestano i classici snack salati, chiaro segnale di un bisogno di novità e di un ritorno ad alimenti più salutari anche nei drink. A maggior ragione, poi, se l'aperitivo non è alcolico e si trasforma in un toccasana per la salute.

L'happy hour si tinge così di benessere, come da Remy dove ha il sapore di prodotti bio e rinfrescanti, da gustare in frullati e miscele di polpe di frutta al naturale, ricchi di proprietà benefiche e rivitalizzanti. L'acerola, ad esempio, primo frutto in assoluto per contenuto di vitamina C, o il cacao che aumenta i livelli di colesterolo buono alleviando la sensazione d'affaticamento. E poi ananas e kiwi per la digestione, cetriolo e menta per disintossicare, verdure con l'aggiunta di aneto per eliminare le tossine, mela e lampogni ideali per il dopo sport. Ormai si usa persino la marmellata, rigorosamente artigianale, dosata e combinata per veri cocktail d'autore, come

dimostra ad esempio l'estro di Massimo Cascella, da anni capo-barman dell'hotel Excelsior, che nella sua esperienza è arrivato a mixare 2 cl di vodka, altrettanti di limoncello, liquore di mela verde, frullato e marmellata di fragole, con l'aggiunta di sorbetto al limone e ginger ale.

La curiosità
Spinaci
asparagi
cetrioli
e tabasco
da
accostare
al gin

© RIPRODUZIONE RISERVATA

