Un nuovo mondo nel bicchiere, i cocktail botanici

vodka-dry-tonic-caffe-cannella-scorza-darancia-semi-di-papavero-blu-fiori-di-camomilla-rosmarino2-9b2b500f

Manhattan, Long Island Iced Tea, il New York Sour, lo State Island nomi di cocktail nella città che non dorme mai, New York, dove le persone vanno a scuola per imparare a fare le bevande, infatti esiste la famosa scuola barman a New York che è situata nella zona di East Williamsburg, conosciuta anche come la capitale hipster di New York. Come in tante cose gli USA sono spesso più avanti di noi, sia perché l'America conosce bene il marketing, gli americani sono grandi maestri per vendere abitudini e miti, da Santa Claus, il Babbo Natale, una pazza festa come Halloween, il Black Friday, noi importiamo tutto.

Dalla musica, i balli, il jeans...che ormai va su tutto, la coca cola, tecniche nuove della chirurgia estetica, il modo di bere....Negli Stati Uniti le ricette ritornano alle origini quando il "cocktail" era ancora la magica pozione del cerusico, il farmacista, infatti anche un liquore "amaro", un classico della nostra tradizione percepito come prodotto che fa digerire, è entrato a far parte di una rivoluzione del bere, un nuovo mondo nel bicchiere, l'adozione dei cocktail botanici dove prodotti classici,come gli amari, ottenuti da diversi processi produttivi e distinti mix di erbe, fiori, radici ed estratti di piante, danno vita a nuove bevande, i cocktail botanici. Rivoluzione del bere che incontra grande successo anche qui da noi, la fantasia e competenza dei bartender e la mixology, diventata vera arte, sono i cardini che animano le sere nei locali più raffinati, nei ristoranti e bistrot delle città italiane.

Nasce a Roma, per la grande intuizione imprenditoriale di Domenico Tornatora, il Mansio Bistrot, località Torrino Mezzocammino, un raffinatissimo Ristorante con la cucina gourmet dello chef Andrea Becattini, dove è inserito, come una perla rara, il vero Fusion Bar della capitale, il Bar di Jimmy Andrea Montanari, in un ambiente dal look classico nei volumi restaurati della antica stazione di posta, dove stazionavano dignitari e ufficiali dell'Urbe.



L’assortimento dei cocktail è curato da Jimmy Andrea Montanari, Bar Manager, che ha creato un concept di “bartender” estremamente innovativo, riscoprendo i valori di quello che la terra può offrire attraverso le botaniche, erbe, radici e fiori che gli antichi usavano per stare bene. Mixologist professionista con grandi esperienze all’estero, il menu dei cocktail di Montanari è in continua evoluzione per esaltare l’identità romana, unendo le tecniche della miscelazione con il mondo misterioso della natura.

Nasce il gusto della scoperta, grandi ceste da banco, allegre e colorate, piene di spezie ed essenze preziose, dalla noce moscata ai fiori del beniamino, i liquori speziati più singolari al cumino, alla ciliegia, cannella, cardamomo, alle prugne, al sedano, quasi un laboratorio,infatti al Mansio Bistrot arrivano le botaniche da ogni parte del mondo per i cocktail di Jimmy Andrea Montanari che ha raccolto ad oggi quasi 100 botaniche differenti per poter creare una infinita serie di cocktails nuovi, buoni ma soprattutto salutari che sono sicuramente il futuro di un modo di bere, consapevole, un richiamo alle cose genuine e salutari, al contatto con la terra, con la natura, come fosse un colto “salto indietro nel tempo”.

Infatti il cocktail botanico mantiene inalterate tutte le meravigliose proprietà che queste "piantine" ci offrono, creando miscele analcoliche, leggermente alcoliche e normalmente alcoliche. Il gusto del cocktail botanico mette a disposizione un “ventaglio aromatico” che spazia dall'estremo secco all'estremo dolce, con tutte le sfumature del caso, più speziato, meno tostato, quasi una fase antica della mixologia in cui si miscelava esclusivamente con ingredienti freschi, o si cercava il cordiale più giusto per preparare la mistura alcolica perfetta, esperienze sensoriali in un cocktail botanico, per un nuovo format di bere, salutare e consapevole.

www.cocktailbotanico.com