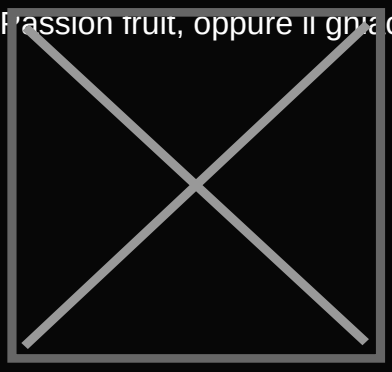
Dallo shaker al Rotavapor: il nuovo laboratorio di chimica dell'Archivio Storico di Napoli

archivio-storico-laboratorio-e-rotavapor-a456c92d

L’Archivio Storico, ristorante e premium bar ubicato a Napoli, è ormai riconosciuto da tutti come un contenitore di idee, concetti e innovazioni, sia per l’ambiente intellettuale napoletano che per quello dei professionisti dell’hospitality. Il proprietario della struttura, Luca Iannuzzi, ha creato uno spazio all’interno del locale quasi “fantascientifico” per un cocktail bar e un ristorante gourmet: una sorta di “laboratorio di chimica” ove viene effettuata la “ridistillazione fatta in casa”. In realtà il bar manager del locale di via Scarlatti 30, Salvatore D’Anna, sempre impegnato nel trovare nuove e originali combinazioni che possano incontrare i gusti del cliente, prepara già da tempo personalmente la maggior parte degli ingredienti alla base dei cocktail della drink list del bar (come gli sciroppi al lampone, all’ananas e al passion fruit che sono utilizzati per il Clover club, l’East india, e nei Sour a Passion fruit, oppure il ghiaccio cristallino che produce, sagoma e intaglia).

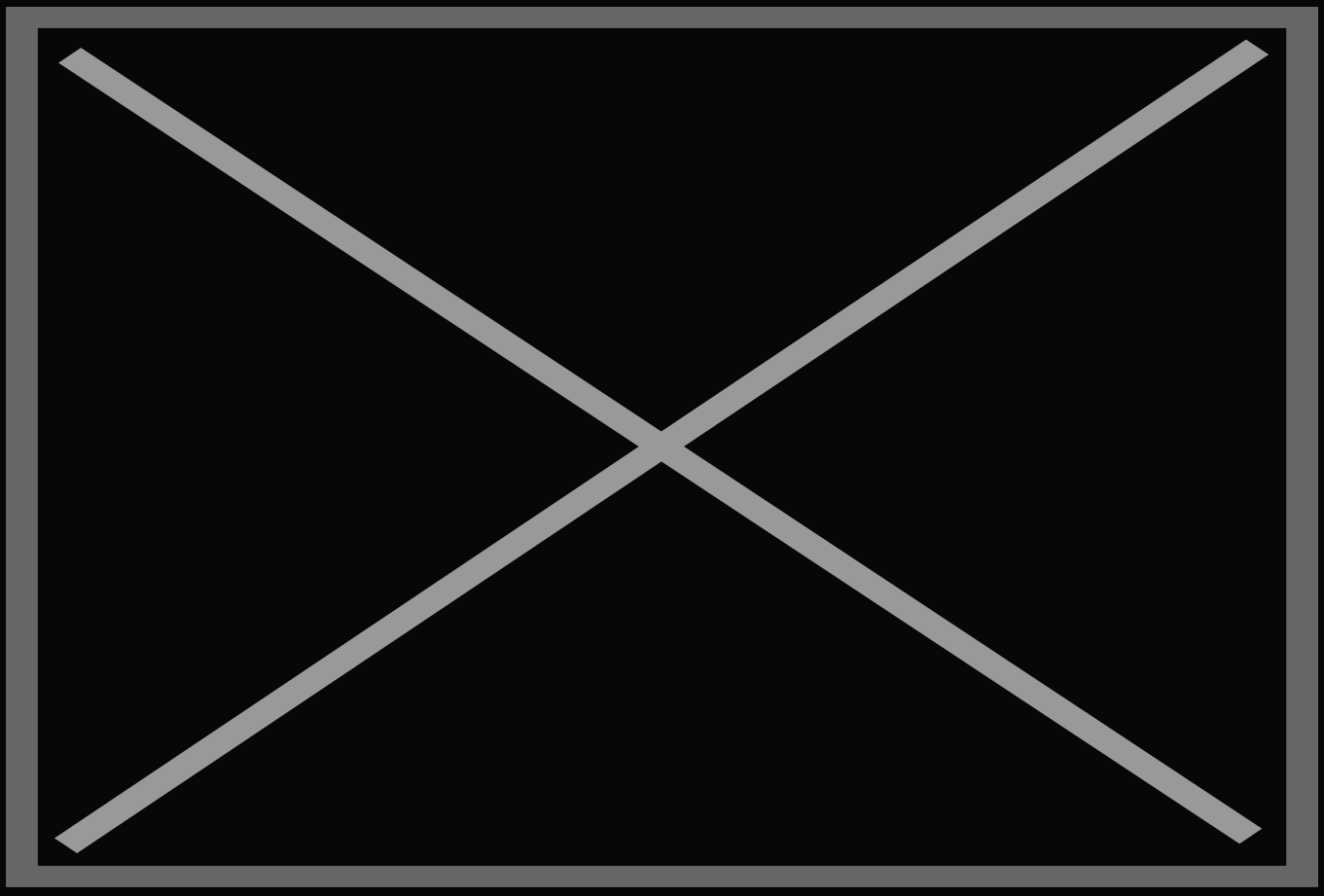


“Con l’introduzione del Rotavapor inizieremo a produrre in “casa” alcolati, concentrati e riduzioni di succhi di frutta e, perché no, anche sciroppi, tutto corredato dalla possibilità di aggiungere alle nostre preparazioni flavour che sarebbe impensabile utilizzare senza il macchinario” spiega il “barman da laboratorio” **Salvatore D’Anna**.

Il Rotavapor è un macchinario che viene solitamente utilizzato in ambito medico; non è altro che un evaporatore rotante che lavora sottovuoto, ovvero un macchinario che consente di ottenere lo stesso risultato di una distillazione fatta in un alambicco, ma che lavora a temperature di evaporazione più

basse grazie all’utilizzo della pompa del sottovuoto che, variando la pressione all’interno della macchina, abbassa in maniera sensibile i punti di ebollizione dei solventi e di conseguenza favorisce la preservazione dei flavour e delle essenze più delicate, che scomparirebbero utilizzando un processo più tradizionale di evaporazione.

“Ovviamente le applicazioni che ne faremo sono molteplici – afferma Luca Iannuzzi -, *al bar sarà utilizzato per creare ridistillati che di volta in volta serviranno come tinture aromatiche per caratterizzare i cocktail, piuttosto che per creare basi alcoliche per la nostra famosa “creanza”. l’aperitivo alcolico che offriamo ai clienti del ristorante, ed ancora per creare il “gin taylormade” per ciascun cliente, seguendo le indicazioni delle preferenze di ciascun committente ed interpretandole nella scelta di botaniche”.*



Non solo al bar, il Rotavapor sarà utile anche in cucina ed in pasticceria: *“utilizzeremo la concentrazione dei succhi e degli estratti vegetali andando a minimizzare l’ossidazione grazie al lavoro sotto vuoto, e saremo in grado di realizzare acque profumate ed essenze balsamiche da abbinare ai piatti e ai dolci creati dall’estro dello chef Pasquale Palamaro”*, conclude Iannuzzi.