Latta, a Roma il tempio del bere fermentato firmato Jerry Thomas

jerry-thomas-team-37b98106

Si chiama **Latta** il nuovo tempio del **bere fermentato**, inaugurato a Roma, zona Ostiense-Marconi, nel complesso industriale degli ex Mulini Biondi. Un progetto di 250 mq, un luogo moderno ispirato ai soda bar americani degli anni '50, che proporrà fermentati, miscele, sidri, birra e vini naturali, tutto alla spina.

"Questa è la storia di una grande trasformazione, o meglio, di una grande fermentazione, che poi sarebbe la stessa cosa per inventarsi un posto che è quasi un effetto sonoro", dicono i fondatori **Leonardo Di Vincenzo, Paolo Bertani** e quelli del **Jerry Thomas Project**.

Anche in **cucina** si utilizzeranno i fermentati, preparati da **Marco Moroni**. In carta tredici proposte tra cui hot-dog di wurstel artigianali serviti con salse fatte in casa, pastrami club sandwich, saccottino di coda alla vaccinara, tacos porchetta e puntarelle, bun alla lingua tonnata. Del resto, per lo chef **Rene? Redzepi** del celebre Noma di Copenaghen, "la fermentazione e? un mezzo per liberare sapori, ma anche un modo di preparare cibo buono".

L'innovazione arriva anche al **bancone dei drink**: "Sei saranno le materie prime utilizzate - precisano i barmen - per ottenere una fonte zuccherina: zucchero di canna, riso, sciroppo d'agave, mele o frutta, miele e malto di cereali".

Le ispirazioni vanno dall'idromele al sidro, dal makgeolli coreano al pulqueo tepache messicani. Mentre le aromatizzazioni saranno ispirate al mondo dei cocktail, ai profumi evocativi di un gin sour, un aviation oppure un paloma. Poi ci saranno i **fermentati non alcolici**: "Su quelli regna la **kombucha**, ci divertiremo a creare la **Mojitokombucha**, a base di menta e zucchero di canna, per chi desidera un mojito senza alcol".