All Black, il long drink di Angelo De Valeri con liquirizia e chinotto

20230710104237202307 07-163200-0708bfcc

Angelo De Valeri, bartender del cocktail bar **Banco Vino** nel quartiere Prati, a Roma, **ha creato un signature personale** dove il concetto di (semi) buio si esprime con un drink. Lo spunto è arrivato da una giusta causa, partecipando all'Earth Hour promosso dal Wwf. Il suo **All Black**, con ingredienti come liquore di liquirizia e chinotto, è una bevanda dal sapore intenso.

La degustazione messa in atto da De Valeri ha dunque osservato un rituale: le luci del locale sono state abbassate creando un'atmosfera soffusa, dopodiché il cocktail è stato portato al tavolo dei clienti suggerendo loro di **degustarlo tenendo gli occhi chiusi** per permettere di percepire al meglio la ricchezza organolettica contenuta nel bicchiere.
Essenza della ricetta che ha in Liquorice, liquore di liquirizia prodotto dall'azienda **Caffo 1915**, il suo ingrediente principe. La preparazione prevede di raffreddare un bicchiere doppio tumbler, per poi versarci 4,5 cl di Liquorice e 18 cl di Chinotto Bisleri sempre prodotto dall'aziende calabrese. A questo punto, usando la tecnica build (preparazione da eseguire direttamente nel bicchiere), si miscela per guarnire on top con una fettina a spirale di bergamotto o, in alternativa, di lime.

«All Black l'ho pensato come ideale pre-dinner, ma anche perfettamente a suo agio nel dopo cena – spiega De Valeri. *Ha una gradazione contenuta di 10% vol. e ciò lo rende versatile. Il target è* ***trasversale****, anche se noto un forte interesse da parte di giovani incuriositi da long drink in cui è predominante l'elemento del gusto. Il* ***liquore di liquirizia*** *garantisce questa piacevole sensazione e, sposandosi con l'analcolico al* ***chinotto****, si viene a creare un mix equilibrato e da gustare in purezza, ovvero senza che* ***accompagnare il cocktail con un pairing a base food.*** *Piccola eccezione, se scelgo di abbinare la bevuta con qualche piccola friandise di pasticceria secca, come una pasta di mandorle o un paio di fichi disidratati. Ultima regola del drink e dulcis in fundo: bere il cocktail con una duplice cannuccia al gusto di liquirizia».*