Le Spiagge di Ultimo, la nuova drink list della bar community di Fabio Maroni

20240612085001tuctuc-ultimo-971f5f64

Dalla Sardegna alla California, tra Messico, Thailandia e anche Repubblica Dominicana. Qui ci sono le otto **Spiagge di Ultimo**, nuova drink list del noto bar di Varese guidato da **Fabio Maroni** (in società, dal 2023, con **Martina Azzalin**), che per i prossimi sei-otto mesi proporrà alla sua **community** una lista inedita che per gli ospiti si tradurrà in una sorta di viaggio immaginario in alcuni dei posti più iconici del mondo.

«Abbiamo deciso di ispirarci alle spiagge perché ovviamente il lancio coincide con l'**estate** - racconta Maroni -. Ci siamo orientati sui posti più famosi e abbiamo condotto un lungo e dettagliato studio sui prodotti e frutti di questi Paesi, selezionandoli e dando poi gli otto nomi ai nostri **signature cocktail**. In questa fase di ricerca e ideazione il supporto dell'esperto e noto bartender **Lele Tammaro** è stato prezioso».

In cima alla drink list "Le Spiagge di Ultimo", la cui grafica è stata realizzata da **Sea Creative**, troviamo il **Carciofone** che ci spedisce su un volo direzione **Sardegna**: qui convivono bitter, mirto e vermouth lavorati al carciofo e profumati all'olio di oliva. «Questa è la lavorazione che più ci ha impegnati, il gusto del carciofo è difficile da tirare fuori - aggiunge Fabio Maroni -. Dopo una serie di test, abbiamo optato per una preparazione con bitter, vermouth Cinar e mirto blendati, poi **fatti cuocere quattro ore in un roner con del carciofo precedentemente essiccato**, che quindi si va di conseguenza a reidratare dando la sua intensità al drink».

Scorrendo in giù, troviamo il **Waikiki** "delle Hawaii" al bourbon all'ananas servito con caffè e ghiaccio trito. E ancora la **Repubblica della Banana** ispirato alla Repubblica Dominicana: «qui insieme al rum e al frutto della passione proponiamo un interessante abbinamento - spiega il bartender -, quello tra il bitter Fusetti alla banana e il cocco». Nello **Spice Jamaica**, invece, ci sono vodka al curry, zenzero e

pimento, per arrivare fino al **California Spritz**: «il suo nome, altamente riconoscibile, è una garanzia - continua Fabio Maroni -. In questo caso, parliamo del nuovo aperitivo Vez di Beppe Mancini, con spumante, soda ai fiori di sambuco e pesca e melograno; viene servito con **una prugna sunsweet** tipica californiana, da mangiare **come garnish**. Con Vez vorremmo replicare quanto fatto con la partnership firmata Fusetti, il nostro Fusettone è diventato bestseller». È fatto ovviamente con bitter **Fusetti**, più soda al pompelmo "Galvanina bio". Ora è disponibile anche nella nuova versione limitata **Fusetti mare**, con infusione di rosmarino e sale.

Inoltre, nella drink list è possibile trovare il **Tuk Tuk** ispirato alla Thailandia con liquore alle erbe "Pimm's", the nero, vaniglia, bitter e lime **servito in ape car**; e il **Lido Marconi** (che ci spedisce a Jesolo), un classico negroni ma in versione "bianco", con una lavorazione alla mela, vermouth e bitter Damarco.

Una menzione speciale la merita il **Messicocco**, che ci accompagna in Messico: «Lavoriamo in frizer tequila, mezcal e il countreau, all'arancia, con olio di cocco fatto precedentemente scaldare - conclude Fabio Maroni -. Li lasciamo poi una notte in frizer, ritrovando un disco di cocco congelato che rimane sopra la lavorazione, lasciando scongelato il resto, e rilasciando i suoi aromi. Otteniamo un preparato fortemente al cocco, abbastanza dolce ma con la prepotenza alcolica di tre distillati a 40°».