Mag Navigli, la nuova drink list è un viaggio tra le botaniche mondiali

20250701112220mag-outdoor-d5e26504

Un viaggio alla scoperta delle botaniche più o meno rare del mondo. È questo il tema di **Discovery Plants**, la nuova drink list di **Mag Navigli**. Un percorso che prosegue la linea tracciata dai menu precedenti, dedicati all'esplorazione dei principali spirits internazionali, spostando ora l'attenzione sugli ingredienti botanici.

«*Al Mag cambiamo la drink list ogni sei mesi, scegliendo un nuovo tema e costruendola attraverso una mini competition interna con il nostro team. Il tema del discovery è stato introdotto con la precedente drink list, dedicata agli spirits più o meno conosciuti nel mondo, e prosegue ora con un focus sulle botaniche: piante comuni o rare, spesso coltivabili anche in casa, con usi più o meno noti nella vita quotidiana*», racconta a Mixerplanet **Emanuele Cosi, bar manager e head bartender di Mag Navigli.**

LA DRINK LIST: LE PIANTE SONO LE PROTAGONISTE

Molti degli ingredienti utilizzati provengono direttamente da F.A.R.M., l'azienda agricola del Gruppo Farmily situata sul Lago d'Iseo, dove vengono coltivate le piante aromatiche e officinali.

La drink list è composta da 15 drink: 10 alcolici e 5 analcolici. «*Ci dividiamo in squadre e ognuna sceglie una pianta, più o meno rara, su cui costruire il proprio drink, partendo proprio dal concetto che quella pianta rappresenta* - continua Cosi -. *Ogni cocktail ha un livello alcolico indicato da una a cinque stelline, e accanto alla ricetta c'è un breve paragrafo che racconta la pianta usata e qualche curiosità. È un modo per valorizzare anche la tendenza delle bevute low ABV: più leggere, con gradazioni contenute, che permettono di fare due o tre giri senza appesantirsi*».

Tra i drink in lista spiccano Donkey Julep, Asado Colada e Non perdiamoci di vista. «***Donkey Julep** è una **variante del Mint Julep.** Il nome richiama il legame con il mondo animale: il Mint Julep, all'epoca,*

era stato creato per una corsa di cavalli, mentre noi, all'interno di F.A.R.M., abbiamo due asinelle che sono le nostre mascotte e custodi del posto - aggiunge il bar manager *-. Il cocktail sostituisce la menta con il levistico (o sedano di monte), dalle sfumature che ricordano la liquirizia. Inoltre, è composto da Jameson Irish Whiskey infuso al levistico, Camporella (liquore floreale prodotto da Tripstillery), Burlesque bitter, assenzio verde, acqua all'ortica e sciroppo di germogli di pisello.* ***Il cocktail viene servito in un bicchiere decorato con un'illustrazione di Alice e Sorbara, le due asinelle della FARM***».

Asado Colada, invece, è una **variante del Piña Colada** che utilizza il cerfoglio, una pianta poco conosciuta ma molto comune: in Italia cresce spontanea nelle campagne ed è rara dal punto di vista della conoscenza, ma ampiamente apprezzata in erboristeria. Il cocktail è a base di Havana 3 all'ananas, Chimichurri di cerfoglio, crema di cocco, acqua al pepe di Timut, Aromatico di Farmily e succo di limerum.

Infine, **Non perdiamoci di vista è un gin tonic arricchito da uno sciroppo di centaurea,** un fiore noto per le sue proprietà benefiche per gli occhi. «*Non perdiamoci di vista è un gin tonic che unisce Gin Malfy al limone, JNP3 e uno sciroppo di centaurea, un fiore noto per le sue proprietà benefiche sugli occhi, utilizzato tradizionalmente per impacchi contro le infiammazioni. A completare il profilo aromatico, aggiungiamo un bitter fatto in casa e una soda a base di papaya e basilico, ingredienti anch'essi riconosciuti per i loro effetti positivi sulla vista. Il drink viene servito con un originale pannello per visite oculistiche applicato direttamente sul bicchiere*», conclude Cosi.

Valentina Lagati Sirino

DONKEY JULEP

Ingredienti

60 ml Whiskey Jameson al levistico

2 dash Burlesque bitter

2 dash Assenzio verde

40 ml H2O all'ortica

15 ml Sciroppo di germogli di pisello

Preparazione

Whiskey Jameson al Levistico: Macerare per 24h 25gr di levistico in 500 gr di whiskey.

H2O all'ortica: Infondere per 4 min. 70 gr di ortica in 1 kg di h2o a 90°C.

Sciroppo di germogli di pisello: In 500 gr di Sciroppo di zucchero 3:2 frullare 15 gr di germogli di pisello; lasciare a riposo in frigo per 24h e quindi setacciare il tutto.

ASADO COLADA

Ingredienti

50 ml Havana 3 all’ananas

2,2 gr Chimichurri di cerfoglio

15 ml Crema di cocco

15 ml Acqua al pepe di Timut

1 dash Aromatico di Farmily

15 ml Succo di lime

Preparazione

Havana 3 all'ananas:Mettere 500 gr ananas (buccia compreso) con 1kg di Havana 3, cuocere sottovuoto a roner per 2H a 60 °C. Filtrare una volta freddo.

Chimichurri di Cerfoglio: Frullare tutto insieme 280 gr Cerfoglio, 28 gr sale, 2,8 gr pepe, 114 gr Aceto di mele e 500 gr di olio evo.

Acqua al pepe di Timut: In una pentola tostare 10 gr di pepe di Timut aggiungere 1 kg di acqua calda, portare a bollore per 4 min. quindi spegnere la fonte di calore e lasciare in infusione per 10 minuti; filtrare.

NON PERDIAMOCI DI VISTA

Ingredienti

30 ml Gin Malfy al limone

20 ml JNPR n°3

10 ml Sciroppo di centaurea

3 dash Perso di Vista bitter

30 ml Soda papaya e basilico

Preparazione

Sciroppo di centaurea:Infondere in 1kg di h2o a 90 °C 10 gr di centaurea per 4 min. Sciroppare il tutto con 2 kg di zucchero.

Soda papaya e basilico: Estrarre 1 kg di papaya con 400 gr di H2O infusa con 28 gr di basilico disidratato. Gasare a bombola.