

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 Family 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 Family 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 Così.

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. Scioppiare 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.