

In evidenza Off Topic

# Sanlorenzo Mercato, la nuova linea del cocktail bar

di: Salvatore Spatafora

18 novembre 2016



Tornare all'origine della materia prima e al rispetto del territorio per esaltare con tecnica d'alta scuola i sapori genuini del mercato e le loro combinazioni. È questa la filosofia che ha dato vita alla nuova linea del cocktail bar di **Sanlorenzo Mercato** (Via San Lorenzo 288, Palermo), realizzata grazie alla consulenza di **Adriano Rizzuto**, inserito da Bargiornale nella lista dei migliori bartender italiani 2016 e in corsa per i dei prossimi BarAwards 2016.

Liquori, ratafià e rosoli **fatti in casa** con le arance di Ribera o i mandarini di Ciaculli, ottenuti ad esempio macerando fiori di sambuco con l'alcool, ma anche trattamenti con spezie e piante aromatiche locali che esaltano il sapore dei distillati con sapori unici del territorio, sciroppi di frutta fresca filtrati con alcol e custoditi freschi per brevissimi cicli di vita.

È così che i cocktail più celebri, universalmente conosciuti e amati, vengono proposti in doppia veste: in versione classica, fatta a regola d'arte con materia prima di qualità e secondo gli accorgimenti tecnici più puntuali; e con il relativo **"twist"**: una versione rivisitata che mantiene gli equilibri di base del cocktail ma innovando gli ingredienti per generare nuove combinazioni di sapori, con un forte legame con il territorio. È così che il classico Americano diventa un'elegante Duchessa di Calatafimi con moscato e infuso di alloro; il Bellini viene arricchito con uno sherbeth di arance fresche; il Margarita accoglie una bordatura di miele, sale e prezzemolo.

Accanto alle nuove proposte, anche un'altra novità, **il cocktail "su misura"**: niente menu, solo una grande cesta di vimini che ogni giorno raccoglie frutta e verdura fresca dalle botteghe insieme spezie ed erbe aromatiche dall'orto. Al cliente l'onore di scegliere gli elementi del proprio cocktail e concordarlo personalmente con il barman specializzato **Angelo Sciacchitano**, per capire gusti e preferenze sui distillati da associare alla miscela di frutta ed erbe. Gli stessi prodotti, prima selezionati tra i migliori delle botteghe del Mercato e poi scelti dal cliente per il proprio cocktail, passano dunque alla lavorazione diretta per dare vita a un cocktail totalmente personalizzato, unico e mai uguale a nessun altro: perché risultato dell'incontro tra le proposte stagionali del giorno, sempre diverse, e l'accordo su misura tra i gusti del cliente e le proposte creative del barman, per un'esperienza di gusto originale al 100%.

Ad accompagnare la nuova linea cocktail bar, una proposta gastronomica che segue esattamente la stessa filosofia di valorizzazione della **stagionalità**, del **fresco**, del **prodotto locale** che esalta il territorio. Ogni giorno, dalle 19 alle 21, l'aperitivo del Mercato è arricchito da una cassetta di metallo che raccoglie di volta in volta il meglio delle pietanze del giorno delle botteghe in 7 assaggi, giocando tra i menu delle diverse botteghe.