

In evidenza

# Aeolian Report 2016/ Dattilo nel bicchiere

di: Giulia Monteleone

19 luglio 2016



Prendete una delle terrazze più panoramiche del mondo, nell'isola più glamour dell'arcipelago eoliano.

Prendete i barmen più creativi e gli ingredienti più genuini. L'aperitivo è servito!

Al Raya i cocktails sono un affare serio. Flavio Giamporcaro e Otello Insinna vi stupiranno con le loro creazioni.

Frutta esotica, biologica e sciroppi home made per i grandi classici. Ma come dimenticare i natali eoliani?

Ecco allora l'Extra dry *Aeolian Martini* dove l'aromaticità della *Malvasia Capofaro* viene mixata con la sapidità del cucuncio e la ricchezza del gin, dando vita al più autoctono degli aperitivi Raya. Protagonista di molti cocktails è anche l'*Insolita* l'unico vino di malvasia vinificato secco, l'unico prodotto a Panarea.

Assolutamente da provare poi l'*Echinoidea cocktail* dove, udite udite, il riccio di mare è assoluto protagonista: un drink che convincerà anche i più scettici e che non a caso è stato selezionato tra i primi 15 cocktail più belli del mondo da "Cocktail art" assieme al Navy grog.

Ma sono davvero tantissimi i drinks ideati dal giovane bartender palermitano Flavio, e che potrete sorseggiare contemplando lo *Stromboli* sbuffante davanti a voi, il via vai delle barche e dulcis in fundo gli ultimi raggi del sole che illuminano Dattilo.

I colori e i profumi dell'isola sono una continua ispirazione, e Flavio riesce a trasportare quelle sensazioni nel vostro bicchiere.

Cosa aggiungere? Il panorama si commenta da solo

Per quanto riguarda la maestria di questa eccezionale squadra invece fidatevi del mio giudizio... 10 e lode!

#barcollanonmollo #raya