

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.