



Home > Spirit > La nuova drink list del Talea, un viaggio tra pozioni ed emozioni

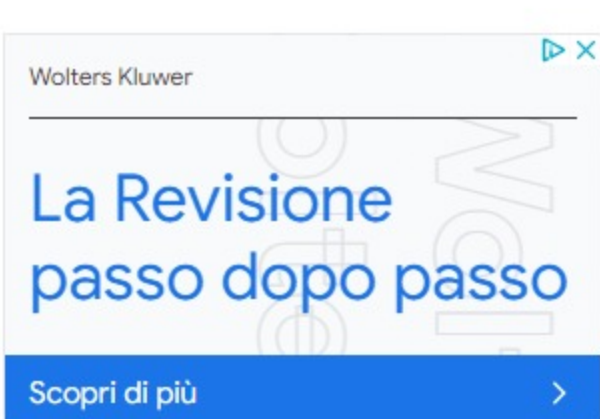
La nuova drink list del Talea, un viaggio tra pozioni ed emozioni

Di **Andrea Mongiardi** - 13 Giugno 2022

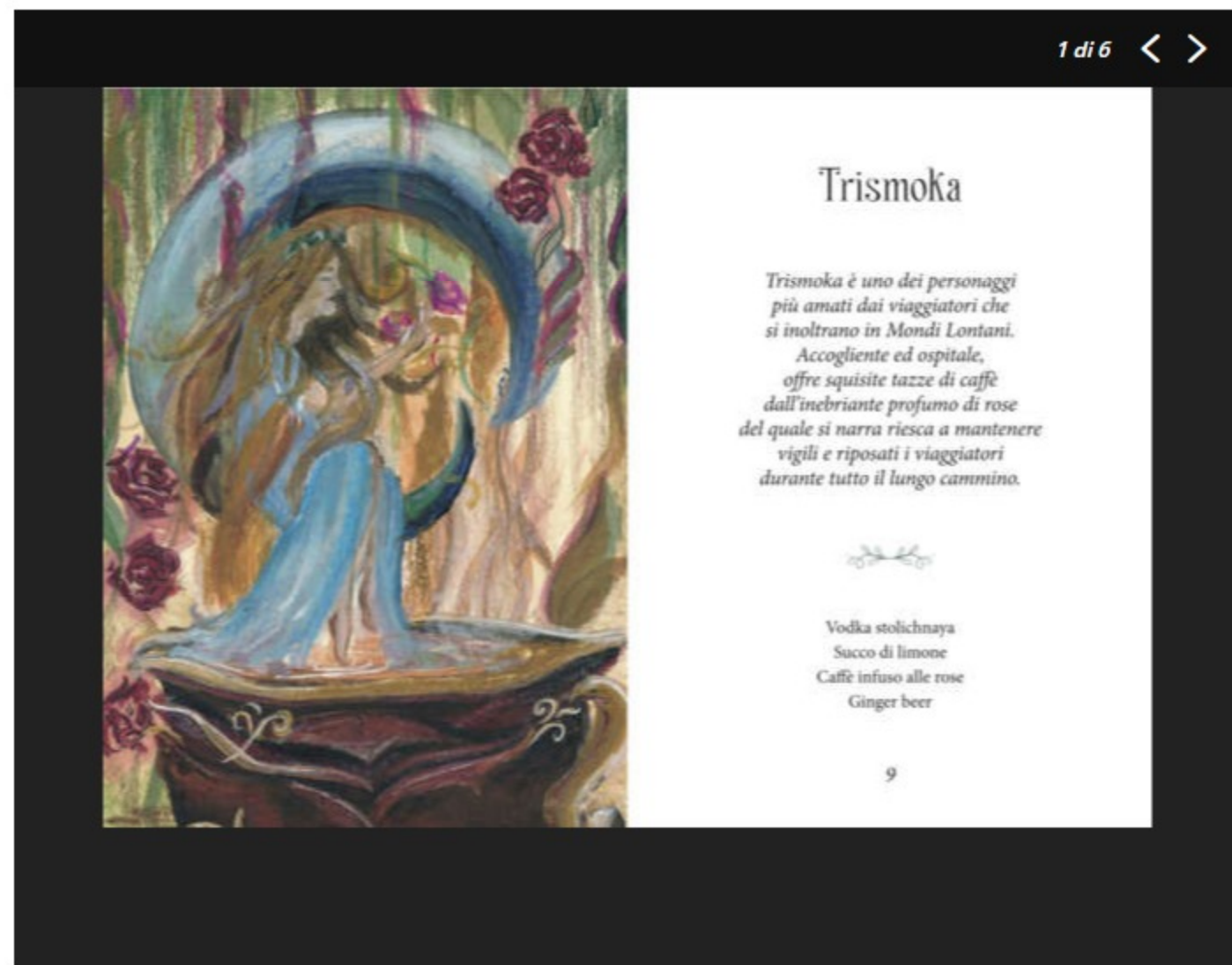


Si chiama "Mondi lontani" e propone un viaggio immaginario che parte da cose molto concrete: erbe e spezie dell'Orto Botanico e scarti tornati utili

Un viaggio reale ed emozionale allo stesso tempo, in compagnia di personaggi immaginari capaci di far scoprire ai clienti angoli nascosti e botaniche dalle proprietà benefiche. E di indicare la giusta pozione per l'emozione di cui ci si vuol prendere cura: si chiama "Mondi lontani" la nuova drink list del Talea, il cocktail bar ospitato all'interno dell'Orto Botanico di Palermo (sede di una tappa dell'ultima edizione di Baritalia). Ma, in realtà, parla di luoghi molto vicini, come racconta la sua ideatrice, la bar manager **Alessia Mannara**: «L'ispirazione mi è nata girando per l'Orto Botanico in cerca di erbe aromatiche per i miei nuovi drink. Ho scoperto il potere rilassante di questo luogo incredibile, che poche persone conoscono. Così ho immaginato una serie di storie in cui personaggi immaginari guidano i clienti alla scoperta di un angolo dell'Orto e di una botanica che lo caratterizza, svelandone il potere curativo. Il risultato è un viaggio emozionale in un mondo parallelo, ma dai precisi riferimenti nel luogo in cui ci troviamo. Sono 22 drink concepiti come altrettante pozioni per far star bene il cliente».



Visivamente, ogni cocktail si presenta accompagnato da un'illustrazione (di Sarah Radicello) e una storia (della stessa Alessia) capaci di evocare i sentori e le sensazioni che produrrà in chi lo beve.



Super locale e senza scarti

Dal punto di vista tecnico, sono tre i pilastri su cui si basano i drink: l'utilizzo di prodotti locali e di stagione, la valorizzazione delle erbe dell'orto e il riutilizzo degli scarti della cucina, dalla buccia e polpa di arancia alla sillicornia. «Usiamo molto le infusioni a freddo - afferma Alessia - ma l'obiettivo è di creare drink semplici, studiati per esaltare il gusto dell'elemento chiave, che è sempre un'erba, una pianta, un elemento dell'orto». Così troviamo l'Igiea, con la sillicornia, il caffè infuso alle rose protagonista del Trismoka o il Bloody Heart con le spezie aromatiche dell'orto.

Altra caratteristica della drink list, la forte presenza tra gli ingredienti dei vini siciliani dolci: Zibibbo, Marsala e Passito: «Anche qui sono partita da un'idea di recupero. Troppo spesso sono bottiglie che restano nei frigoriferi. Blendando i residui che si formano, si riescono a ottenere sapori davvero speciali».

Il recupero degli scarti di cucina è uno degli elementi cardine da cui nascono le decorazioni: «Non acquistiamo garnish - prosegue Mannara - ma cerchiamo di utilizzare qualsiasi cosa ci passi tra le mani per proporre decorazioni o pairing fuori dagli schemi».

Un modo di pensare che va oltre la drink list per estendersi a tutta la gestione e il concept del bar. Un esempio? Dalle canne di bambù patate nascono sottobicchieri che diventano dei veri e propri souvenir per i clienti.

TAG [appbargiornale](#) [cocktail](#) [drink list](#) [spirit](#)

Leggi anche



Roberto Maiuri vince la prima gara della Elephant Friendly Competition



Baritalia a Jesolo: selezionati altri 10 finalisti



Lucius Dry Gin: arriva dal Piemonte il gin al gorgonzola

Lascia un commento

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per il mio prossimo commento.

Invia il commento

PREZZI SPECIALI

per clienti ho.re.ca.
 > 850 GIN
 > 1.300 RUM
 > 2.000 WHISKY
 > 200 TEQUILA
 > 450 VODKA

IL PIÙ GRANDE ASSORTIMENTO D'ITALIA

REGISTRATI ORA COME CLIENTE PARTNER IVA PER VEDERE SUBITO I NOSTRI PREZZI SPECIALI!

★★★★★ feedaty

SPIRIT ITALIA
 distribuzione specializzata online
 Informazioni / assistenza clienti
 Un'impresa dell'Alto Adige

WWW.SPIRIT-ITALIA.COM
SHOP ONLINE