

CALVINO, STEAMPUNK E MICROONDE, IL MARGARITA 2.0 E' MADE IN L'AQUILA

31 Maggio 2017

di Redazione



L'AQUILA - Prende il nome da una delle *Città Invisibili* di **Italo Calvino**, Zora, l'ultimo cocktail ideato dal bartender di origine siciliana **Andrea Melfa**, professionista premiato in diverse competizioni nazionali e internazionali, che insieme al fratello **Simone** gestisce "Lo Straccale" dell'Aquila.

Melfa si è classificato terzo alla finale nazionale del Diageo Reserve World Class 2017. La competizione internazionale istituita da Diageo Reserve (divisione luxury della multinazionale britannica, leader nel settore degli alcolici) che ricerca e seleziona i bartender di più di 50 paesi nel mondo. La finale italiana si è tenuta a Roma, al Teatro Quirinetta il 22 maggio scorso. Quella del 2017 è la nona edizione e la finale mondiale si disputerà a Città del Messico.

Nell'ambito della sfida "Fight for the future" dove era richiesta la creazione di un twist per il

Margarita del futuro con tequila Don Julio, in onore della città che ospita la finale, Melfa ha proposto Zora, la città che “ha la proprietà di restare nella memoria punto per punto”.

“Gli uomini più sapienti del mondo sono quelli che sanno a mente Zora” che nella sua struttura a reticolo consente di archiviare le parti della propria conoscenza. Per una sorta di contrappasso per contrasto, la città “obbligata a restare immobile e uguale a se stessa per essere meglio ricordata” finì per sparire e per essere dimenticata.

Un'altra suggestione che contribuisce alla creazione del cocktail è certamente lo steampunk, il filone della narrativa fantascientifica che Melfa definisce “in bilico tra passato e futuro”, la cui atmosfera è riassunta nello slogan “come sarebbe stato il passato se il futuro fosse arrivato prima”, in cui una tecnologia anacronistica, irrompe in epoche passate, in particolare nell'età vittoriana.

Alle spalle dell'avventore che è seduto allo Straccale c'è un'immagine di Nikola Tesla, inventore, che insieme ad altri con le sue ricerche ha contribuito allo sviluppo delle moderne applicazioni delle microonde. La macchina del tempo che Andrea Melfa utilizza in maniera del tutto innovativa è incredibilmente un forno a microonde, capace di trasformare in pochi istanti un mix di scorza di limone, zucchero, aceto di malto d'orzo, tisana di mango, maracuja, rooibos e rosa canina in uno sciroppo che, unito al succo di lime e alla tequila, genera Zora.

Ad abbinare il giusto piatto a Zora ci ha pensato lo chef **Niko Vidic** che ha ideato Side, a base di topinambur, zafferano, sedano, maracuja. Un bel successo, anche secondo i giudici del World Class, che Melfa vuole condividere con suo fratello Simone e con la loro validissima collaboratrice **Dora**, che lo hanno supportato e sopportato negli impegnativi mesi di preparazione alla competizione.

Abbinando i concetti di distruzione, memoria e anche alcol, per gli aquilani scatta immediato il richiamo alla città, talvolta amata anche da chi ci viene catapultato. È il caso del barman che si è ritrovato all'Aquila per amore, ci è rimasto a prescindere dall'amore e porta in giro per l'Italia e per il mondo il nome della città che lo ospita.

Pensando all'Aquila e alla necessità di preparare un drink da servire caldo, che consentisse di dare ristoro al cliente durante il rigido inverno aquilano, avendo cura di ricreare gli odori e i sapori del territorio aquilano, nasce Acquaregia, è questo il nome del cocktail che ha presentato Melfa nel World Class 2015, fatto, con radice di genziana lutea e decorato con lo zafferano di Navelli. Sempre nel 2015 per una competizione Campari, prepara Remissio, dedicato alla Perdonanza Celestiniana.

Se fate visita allo Straccale, noterete sul bancone un pannello di plexiglass frutto della collaborazione di due artigiani aquilani, Cavallo e Melchiorre, che riporta il passo delle *Città Invisibili* nel quale si parla di Zora e che ha incastonato un mascherone d'argento da cui all'occorrenza sgorga Zora, proprio come l'acqua nello "zampillo dai nove schizzi" e nei novantanove zampilli, arcinoti a noi aquilani. Anche il pannello unisce il passato del mascherone d'argento e del contenitore in ceramica alla contemporaneità del plexiglass.

E se a fine consumazione lascerete una mancia, verrà data risonanza alla vostra generosità con un suono di campana. **Ilaria Di Marco**