

ROSETO DEGLI ABRUZZI, PER LA STAGIONE ESTIVA DELLA “LATTERIA” COCKTAIL VECCHI E NUOVI

18 Maggio 2018



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Dopo la stagione invernale nel nuovo cocktail bar in via Latini (Laboratorio Latteria), dove la miscelazione si basa sui metodi orientali della lavorazione del ghiaccio, sour drink originali e classici rivisitati della miscelazione italiana, a partire da questa sera, la Latteria di Roseto degli Abruzzi (Teramo) inaugura la stagione estiva nel punto storico all'interno della pineta adiacente alla rotonda nord.

A gestire il bar, di **Emanuele Barcaroli**, titolare di altri locali a Roseto, come il Mercato Coperto, a Civitanova Marche come Dolce&co e a Mosciano Sant'Angelo, saranno **Damiano Angelozzi**, **Andrea Collevocchio** e **Alessandro Ippoliti**.

La miscelazione sarà incentrata sui Caraibi, quindi rum, frutta tropicale, Messico, quindi distillati di agave come tequila e mezcal, e qualche nota orientale, Sake in primis e whisky made in japan, e – assicurano i gestori – non mancheranno i cocktail tiki.

Nel menu anche diversi drink di loro creazione, twist on classic, e per finire i grandi classici della miscelazione.

“A giugno uscirà il nuovo menu cocktail”, dice Damiano Angelozzi, barman e sommelier, a *Virtù Quotidiane* – al quale aggiungeremo qualcosa proveniente dalla miscelazione brasiliana, principalmente batide), dei classici cubani a cavallo degli anni ruggenti americani, quando per via del proibizionismo la miscelazione si spostò a Cuba, dei punch, Planteur, con utilizzo di rum di tutte le isole caraibiche, Haiti, Jamaica, Barbados, Martinica...così per chiudere il quadro sud America”.

“Le preparazioni al bar principalmente derivano da nostri studi e ricerche – aggiunge – cerchiamo di produrci quasi tutto: sciroppi, infusi, fermentati, estratti, ovviamente nel limite del possibile!”.

Latteria è anche gelateria natural . “Il nostro gelato è stato premiato anche quest’anno dal *Gambero Rosso*. Infatti tra i molti nomi spicca anche quello della pasticceria gelateria Ferretti del maestro pasticcere **Sandro Ferretti** membro dell’Accademia dei maestri pasticceri italiani”, conclude il sommelier e barman.