

DIAMANTI IN UN BICCHIERE ALLO STRACCALE DELL'AQUILA

11 Novembre 2017

di Redazione



L'AQUILA – Centinaia di carati di diamanti di ghiaccio sono una delle caratteristiche distintive della miscelazione giapponese, il tema delle due serate organizzate allo Straccale di **Andrea** e **Simone Melfa**, all'Aquila.

Il locale ha ospitato un giovane ed esperto bartender di Napoli, **Nicola Mangiacapra**, che sta portando in giro per i cocktail bar italiani un'iniziativa, Diamond in a glass, con la quale rappresenta la filosofia dell'accoglienza giapponese, che fa sentire il cliente a proprio agio, a casa propria, che è fatta di cura dei dettagli perché, come viene ricordato nella pagina

Facebook dell'evento, "I dettagli fanno la perfezione e la perfezione non è un dettaglio" (Leonardo Da Vinci).

Sono stati proposti cinque cocktail: il Ginza, a base di whisky Inikka from the Barrel, Americano, Maraschino, Pekoe Tea Liqueur e aroma di arancia; lo Spring Leaves, un cocktail fresco, da aperitivo, a base di gin, begamotto, limone, una goccia di olio di oliva e guarnito con una profumata foglia di basilico; il dolce, Nickname, più indicato per il dopo cena a base di whisky torbato, il Laphroaig, un Gin alla prugna, lo Sloe Gin, e Cointreau.

Questo è uno dei cocktail serviti con ghiaccio, un ghiaccio cristallino che si ottiene mediante una particolare procedura di filtraggio dell'acqua.

Di seguito lo Stregami dal sapore vintage dello Strega unito a bergamotto, limone, lavanda sormontati dalla candida mousse della chiara d'uovo; infine il Nikka Apple Heritage, a base di whisky giapponese e acqua liscia o frizzante.

Ad accompagnare i drink, taglieri di salumi e formaggi locali e, per rinfrescare il palato tra un cocktail e un'ottima fetta di ventricina vastese, acqua con ghiaccio aromatizzata agli agrumi, come accade di consueto allo Straccale. **Ilaria Di Marco**