

FRIGO WEEKLY 103

SPIRITS OF THE FUTURE



Gamondi

La raccolta dei fiori freschi di sambuco, cresciuti spontanei nei fondovalle tra le colline delle Langhe, viene effettuata utilizzando semplicemente forbici e cestino. Questo processo consente di scegliere solo i fiori più profumati e rigogliosi, che vengono poi sapientemente infusi in alcol in modo da ottenere una base dal ricco bouquet aromatico.

“ Nessuna poesia scritta da bevitori d’acqua può piacere o vivere a lungo.

ORAZIO

Ballor

Il Gin di Emile conquista per il gusto fresco e vivace conferito dalle note agrumate di pompelmo rosa, arancia dolce di Sicilia, bergamotto di Calabria e le note balsamiche di menta piemontese e cardamomo, unite a quelle delle erbe aromatiche mediterranee di timo e basilico.



CONSIGLIO ECO Quando ordini un cocktail chiedi se le cannuce sono di plastica, se la risposta affermativa non fartele aggiungere, il cocktail è buono anche senza.

www.alezionedisostenibilita.it

BITTER DEL LAZZARETTO



Un bitter che racchiude tutte le caratteristiche di un quartiere milanese che è il cuore pulsante delle mode e delle tendenze. Un liquore di alta qualità che dà il nome anche allo spritz che si berrà da questa primavera tra le vie di Porta Venezia.

Una delle novità più importanti nel mondo del beverage e della mixology meneghina e non solo, è quella della nascita, in questa primavera, del **Bitter del Lazzaretto**. Un liquore che nasce nel quartiere dove è nato il simbolo dell'aperitivo mondiale: le "chips". Le patatine fritte "in busta" vengono create per la prima volta in una bottega di via Lecco a Milano, il cui nome era un omaggio alla chie-



sa del Lazzaretto **San Carlo** (il nome delle patatine è rimasto), che si trovava, al centro delle mura che ospitavano gli appestati durante le storiche pandemie. È qui che Renzo sente la voce di Lucia, è qui, in queste vie che Don Rodrigo passa

gli ultimi giorni di vita, ed è proprio qui che si aggiravano i Monatti, simbolo del Bitter del Lazzaretto. Il Monatto era un uomo che era guarito dalla peste e che



quindi aveva gli anticorpi (una sorta di green pass dei tempi) e poteva quindi entrare nel lazzaretto e toccare, curare i malati. Si vestiva con un lungo cappotto nero e aveva una maschera con davanti una lunga pretuberanza tipo becco, al suo interno metteva delle erbe spezie che si pensava disinfettassero l'aria. I Monatti usavano anche un campanello al piede per far riconoscere il proprio arrivo. Il Bitter del Lazzaretto è riuscito a racchiudere in una bottiglia la storia passata e presente del quartiere Porta Venezia

e Lazzaretto. Nella sua ricetta infatti, racchiude sia le erbe aromatiche e officinali utilizzate dai frati cappuccini e dai Monatti durante la pestilenza, che ingredienti provenienti dall'Africa portati dalla comunità Eritrea che risiede nel quartiere da 3 generazioni, oltre alle spezie orientali dei ristoranti e dei mini-market che si affacciano sulle vie della zona. Essere in Porta Venezia e bere un **Lazzaretto Spritz**, è come viaggiare nel tempo e nello spazio rimanendo in centro a Milano. Il Lazzaretto Spritz è fatto con 3 parti di Bitter, 2 parti di prosecco e una parte si soda. Si può guarnire con una fetta d'arancia o di di zenzero.



Corso Buenos Aires con il muro del lazzaretto abbattuto a fine 800

Tripstillery: distillo, mixo, bevo...

Immerso nei grattacieli di Porta Nuova, in Piazza Alvar Aalto a Milano c'è Tripstillery, il primo cocktail bar con distilleria dove si può realizzare il proprio distillato personalizzato.

Tripstillery è la novità firmata Flavio Angiolillo & Co. che rivoluziona il concetto di cocktail bar,



prendo così un nuovo capitolo della "Milano da bere". Unico nel suo genere, Tripstillery è un locale sperimentale e poliedrico che porta in città un concept innovativo mai visto prima, nel quale si condivide conoscenze e tecniche con tutte quelle persone che hanno il desiderio di scrivere una nuova storia. Il locale riserva ai clienti un'esperienza unica e irripetibile grazie all'alambicco, vero protagonista della scena, a disposizione di chi vuole sperimentare l'idea di creare un distillato, un amaro, un liquore esclusivo con una ricetta e un'etichetta completamente personalizzata. Tutto questo è possibile con l'aiuto di Francesco Zini, mastro distillatore, che accompagna tutte le fasi della creazione, a partire dalla selezione di spezie e botaniche.

The spiritual machine

Quello che la startup di Torino The Spiritual Machine vuole mettere in campo, è un cambiamento nel modo di produrre spirits: da un modello nel quale ci sono pochi produttori e miliardi di consumatori, a uno scenario nel quale potenzialmente, nel 2030, ogni bar, ogni ristorante stellato avrà i propri prodotti.

Una startup che è anche una community, quella de "I Botanici", che non sono semplici soci, finanziatori o stakeholder, ma il risultato di un "crowdfunding



umanista", che prima di capitali seleziona persone, idee e valori.

The Spiritual Machine ha scelto un approccio meno tradizionale per la raccolta di capitali, attraverso un crowdfunding "controllato", che avvicina gli investitori, raccogliendo non solo risorse economiche, ma esperienze e intelligenza. Un'idea che guarda anche oltre atlantico, in particolare al mondo Latino americano, un mercato con una popolazione giovane, che vede Millennial e Generazione X più attenti a un consumo consapevole di alcol, che preferiscono sapori più forti, bere meno e meglio: si guarda perciò ai drink su misura, dove lo spirit tailor made può risultare un prodotto di grande impatto.