

The Noble Experiment Santarcangelo

SANTARCANGELO DI ROMAGNA è una pittoresca cittadina medioevale che riempie il colle Giove a pochi chilometri dalla costa romagnola, ricca di storia e di arte, anche grazie ai natali dati a papa Clemente XIV. Qui si inserisce un locale che in poco più di quattro anni ha tracciato un solido percorso nella contemporanea mixology: The Noble Experiment Cocktail Club (piazza Beato Simone Balacchi 13, tel. 3890206863). Tre bartender che si rifanno alla miscelazione storica classica e uniscono ingredienti realizzati in casa, come il latte di avena e segale, sciroppi, puree a bassa temperatura e rum speziati



in stile caraibico. Un viaggio tra Caraibi, Polinesia e Sud America, suggestioni tra fine Ottocento e anni Venti del Novecento, tra divani rivestiti di raso e tappeti alla luce di candele. Una conviviale esperienza che strizza l'occhio agli speakeasy d'altri tempi.

RUM MANHATTAN

Ingredienti: 45 ml Rhum Abuelo 12; 37,5 ml vermouth 721; due Dashes Home made chocolate bitter; una scorza di Pompelmo disidratata e osmotizzata in assenzio. In un mixing glass, versare rum, Vermouth, Chocolate bitter e mescolare coprendo di ghiaccio in modo da raffreddare senza eccessiva diluizione. Raggiunto l'equilibrio dei sapori, filtrare il contenuto con uno strainer nella coppa ghiacciata già spolverata di curcuma; guarnire con scorza di pompelmo disidratata e osmotizzata in assenzio.