



Sopra. Il giovane bar manager italiano Raimondo Palomba.

A destra. Il cocktail bar si trova sulla terrazza dell'hotel, affacciato su Playa del Inglés.

food&drink Canarie



DI FABIO BACCHI

Il cocktail

Gaelic roots

Ricetta complessa in cui emerge l'espressione del più torbato whisky di Scozia. La sua dolcezza viene mitigata dallo sherry secco impreziosito dalla balsamicità del cordiale. Sapidità e speziatura emergono dal bitter marino. È un drink dal tono alcolico maschile ma che si evolve di continuo grazie alla foglia di eucalipto immersa nel cocktail che rilascia la sua nota aromatica.

- ♥ 3,75 cl di whisky Ardbeg 10 anni aromatizzato con pinoli tostati
- ♥ 2,25 cl di sherry fino La Bota
- ♥ 0,75 cl di cordiale di pino, zenzero e eucalipto di produzione propria
- ♥ 5 gocce di bitter marino (a base di alghe) di produzione propria

METODO: stir & strain

BICCHIERE: rock su ramo

GUARNIZIONE: foglia di eucalipto

SIDE: funghi shimeji in salamoia di aceto di riso e salsa di soia su una roccia di pan di Spagna affumicato e salicornia



INFO

Atelier Cocktail Bar, Bohemia Suites & Spa, avenida Estados Unidos 28, Playa del Inglés, Gran Canaria, tel. 0034-928-563400; www.ateliercocktailbar.com
Orario: dom.-gio. 13-24, ven.-sab. 13-1. Cocktail da 10 €.



Cocktail sartoriali con vista sulle dune

A Gran Canaria, sulla terrazza di un esclusivo hotel affacciato sulla spiaggia, le ricercate ricette di un barman italiano

Provate a immaginare: da un lato bagnanti in spiaggia, dall'altro un picco innevato. Siete a Gran Canaria, terza isola per estensione dell'arcipelago spagnolo nell'Oceano Atlantico. Questo paradosso è la risultante dell'escursione climatica tra entroterra e fascia costiera, che permette di frequentare l'isola tutto l'anno. La località più gettonata di Gran Canaria è Maspalomas, un'oasi di oceano, dune e palme. La sua fama è esaltata da Playa del Inglés, una striscia di sabbia dorata di 3 chilometri. Indirizzo esclusivo di Maspalomas è l'hotel Bohemia Suites & Spa, un concentrato di design e architettura d'interni che combina spazi multifunzionali e lusso. E fiore all'occhiello dell'hotel è la sua offerta gastronomica, che comprende l'**Atelier Cocktail Bar**, inserito nel 2018 da *Tales of the Cocktails* nella lista dei migliori bar d'albergo europei. Alla guida c'è Raimondo Palomba, giovane napoletano che ha rivoluzionato la scena delle Canarie, facendo arrivare qui prodotti prima sconosciuti, bartender di profilo internazionale e cocktail lover

di tutto il mondo. Il bar si trova all'ottavo piano dell'hotel, su una terrazza panoramica che domina le dune di Maspalomas. La nuova cocktail list ricalca le tendenze della mixology mondiale: abbinamento col cibo, elaborate tecniche di preparazione, cura del servizio. Un esempio: dall'ordinazione sarete serviti entro 10 minuti al massimo. Il nome del bar riassume quello stile "tailor made", su misura, che si evince nella lista dei drink, caratterizzati da sapori locali, genuinità e freschezza. Il menù, *Diario di un Bartender vol. II*, è ispirato a viaggi, musica, film, libri e contempla drink d'avanguardia come *Shaka*, celebrazione dello stile Tiki (tre tipi di rum: spiced Atelier, Plantation 3 Stars, Gosling's Black Seal, orzata di pistacchi, succo di guava, granatina di fico d'India, angostura), servito con coralli di cioccolato bianco con sale alla frutta, su sabbia di biscotti. Non manca un richiamo alle origini italiane del bartender, come in *Gala*, a base di grappa bianca di Amarene infusa con fiori d'ibisco, shrub di barbabietola, porto, limone, albume e champagne.