

Una lametina si aggiudica la cocktail competition dedicata a D'Annunzio

Data: 6 settembre 2013 | Autore: Redazione



FALERNA (CZ), 9 GIUGNO 2013 - Un'altra eccellenza di Calabria che si afferma sul palcoscenico nazionale: è la lametina Francesca Mannis, vincitrice del concorso "Sangue Morlacco ð- Cocktail Letterario". La bar lady calabrese, appena ventiquattrenne, vive ed opera a Falerna, dove gestisce il "Sunrise", noto cocktailbar. Francesca ha superato la concorrenza di 35 tra i più talentuosi bartenders italiani, selezionati tra oltre 200 ricette pervenute, cimentandosi nella preparazione di una ricetta originale. Ingrediente protagonista il sangue morlacco, un liquore di tradizione secolare a base di marasche, così battezzato da D'Annunzio durante l'impresa di Fiume.

Ancora una volta, quindi, un prestigioso premio assegnato ad una calabrese. Il Cocktail letterario, infatti, nasce per celebrare il 150° anniversario della nascita del Vate: non a caso, si è svolto a Gardone Riviera, in provincia di Brescia, presso la cittadella del Vittoriale, sua storica dimora. La Luxardo, organizzatrice dell'evento, è una delle più antiche aziende italiane nel settore della distilleria e dei liquori.

Il cocktail vincente, preparato dalla Mannis, ha un nome poetico, che ricorda la mitologia ed il passato magnogreco della sua regione, a cui si è ispirata per la ricetta: «Per creare il "Nettare delle Muse" mi sono ispirata ad un prodotto calabrese, i panicilli tipici della Riviera dei Cedri. Si tratta di fagottini di uva passa, avvolti in foglie di cedro insieme a pezzetti di scorza dello stesso agrume.

Piacevano molto a D'Annunzio, che li ha descritti nel racconto La Leda senza cigno: è per questo che ancora oggi, molti li chiamano panicilli di D'Annunzio». Francesca, oltre ad onorare la Calabria col suo talento ed a proiettare un'immagine brillante della nostra terra, ha dato fama alle nostre tipicità: «Per le decorazioni, ho scelto profumi e sapori calabresi, dal fico secco al cedro candito, all'arancia. Ciò non solo per conferire un gusto unico alla ricetta ma anche per valorizzare i nostri frutti, le nostre produzioni, la nostra gastronomia».[MORE]

Nonostante la giovane età, Francesca Mannis vanta un'esperienza notevole ed un curriculum di successo: numerose le partecipazioni ed affermazioni ottenute in gare regionali e nazionali. È, quindi, facile pronosticare per lei un futuro radioso ed imperlato di trionfi.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/una-lametina-si-aggiudica-la-cocktail-competition-dedicata-a-d-annunzio/43995>

