

# Il viaggio di San Matteo nel Cocktail Dorico Mediterraneo

*Armonie di profumi e colori per un mix molecolare da gustare in questo equinozio d'autunno, firmato dal bartender scariota Fidel Baldassarri*

**Di OLGA CHIEFFI**

Delle geografie sensoriali si disegnano mappe, proprio come accade per i monti, i fiumi, le pianure. Fidel Baldassarri bartender scariota, residente nel giardino dell'Oasi, ha immaginato un cocktail di ultima generazione, per cogliere l'essenza del nostro mediterraneo. Molecole alcoliche, colorate, timbrate, profumate, come note su di un pentagramma, perché i suoni ci attirano verso ciò che sopravvive e persiste come risorsa culturale e storica. Il cocktail ha un nome importante Mediterraneo Dorico, ricordano così il quartetto Dorico di Ottorino Respighi con il suo severo cavalletto che sostiene un quadro dalle infinite sfumature che se quello composto da giovanissimi concertisti sbocciato due anni or sono tra le mura del nostro conservatorio "G.Martucci". I colori, quelli nostri, sono quelli che hanno accompagnato il viaggio delle reliquie di San Matteo attraverso il nostro Cilento, da Velia al sogno di Pelagia, la nuova sepoltura del Santo scelse una chiesa dedicata alla Santa Genitrice Vergine Maria, in una località detta "ad duo flumina", presso la confluenza fra l'Alento e il Fiumarello, nel territorio di Casalvelino Marina, il miracolo del profumo durante l'attraversamento del fiume Malla che salvò il prete che trasportava l'urna, la manna in grado di guarire i malati, nel viaggio di ritorno verso Capaccio, la sosta a Rutino, nella chiesa di San Pietro ove una fonte, sgorgò misteriosamente per dissetare i portatori delle sacre reliquie. A Capaccio le sacre spoglie furono collocate nella cattedrale dedicata alla Madonna del Calpazio, l'attuale chiesa di S. Maria del

Granato, finché Gisulfo I, principe di Salerno, non ne ordinò il trasferimento nella capitale del principato longobardo. Era il 6 maggio del 954. Profumi e colori della macchia mediterranea per questo molecolare che ci illustra proprio Fidel: "Si tratta di un cocktail in cui si continuerà a desiderare di restare in queste zone attraverso il profumo di limone, rosmarino, ginepro, lavanda, uniti a brezza e vento che accompagnano il profumo del mare riprodotto dal blue Curaçao, mentre il sole abbrustolisce i tronchi e i rami producendo il caratteristico odore di legno tostato. La ricetta è presto svelata: Gin 6cl, Sweet & Sour 2 cl, Sciroppo di Zucchero 2 cl, in più 3 Spruzzi di Gin Puro con essenze di rosmarino e menta per la profumazione e in guarnizione un rametto di lavanda fiorita. Si serve in Coppa Martini, usando la tecnica dello Shake and Strain, con pillole alcoliche colorate limoncello, per il giallo, blue curaçao, per l'azzurro, sciroppo di fragola per il rosso, menta pura per il verde, granatina per l'intenso amaranto".