

BLUARTE

The Legacy Bar & Grill Frankfurt. Smoken inspiration, sharing experience

The Legacy Bar & Grill Frankfurt. Piatti che trasformano il gusto in memoria, una relazione quasi magica che celebra tradizione e tecnica, creatività e intuito. Qualità che il tempo trasforma in specialità affumicate by Sven Frambach.

di Antonella Iozzo

Frankfurt am Main - The Legacy Bar & Grill, tasting the urban lifestyle with food and drink unique and original. Smoken inspiration, sharing experience.



Nella vibrante scena gastronomica di Francoforte The Legacy Bar & Grill, at the Le Meridien Hotel, rilancia sapori veri e autentici con un special touch internazionale.

The Legacy Bar & Grill, parola chiave: smoken. Un gusto pieno, caldo, intenso che diventa fascinazione dal palato all'anima.

L'arte dell'affumicatura esalta i sapori e gli aromi e crea quel giusto appeal teatrale capace di rendere l'esperienza un viaggio senza tempo. At The Legacy Bar & Grill l'abilità dello chef Sven Frambach entra in perfetta sinergia con la passione, il risultato è una sinfonia di gusto capace di trasformare le fibre della materia prima in voluttà organolettica. Emozioni declinate nella gioia autentica della condivisione.

Sono piatti che trasformano il gusto in memoria, una relazione quasi magica che celebra tradizione e tecnica, creatività e intuito. Qualità che il tempo trasforma in specialità affumicate by Sven Frambach, degustarle è una sensazione che ci conduce sul borderline di una nuova prospettiva Smoken The Smoken Friday. Perfetto per iniziare il week end con un'esperienza gastronomica all'insegna della piacevolezza culinaria tutta da

condividere.



The Legacy Bar & Grill carattere cosmopolita, stile contemporaneo, una predisposizione mentale ad amplificare gli orizzonti e a riconoscere il battito del presente nello spazio di un'idea che si apre nelle forme del gusto e nel piacere di viverlo. Feeling better in un sorriso che avanza dagli antipasti. Felicità creativa di un accordo jazz, ovvero, The Taste of Legacy con una tavolozza cromatica di profumi, sapori: Pimientos De Padron with Sea Salt, Aioli Frankfurt style, Kalamata olives, bruschetta con il

plus della salvia. Ouverture che ricama la joie de vivre nella musicalità calda e cordiale dello staff, nonché del direttore e sommelier Javier Villacampa, dalla Spagna la solarità mediterranea accende la serata e ci trasporta nel ritmo vivace del Legacy Bar & Grill.

The Smoken Friday con specialità come le succose costine St. Louis Cut e il caratteristico e tenero pulled pork, affumicato per un minimo di otto ore con il legno di hickory dal quale assorbe il sapore piccante. Il tempo diventa l'elemento centrale, l'attimo immobile capace di decantare il valore della tecnica in esperienza e conoscenza.

Tempo in poesia nelle marinature che precedono l'arte dell'affumicatura, è il caso delle costine di maiale lasciate riposare per 24 ore in una marinata di barbecue dalla quale nasce il loro gusto delicato. Ecco allora che un piatto semplice come le costine assumono espressività e complessità, caratteristiche rese ancora più intense dal Fire Magic Smoker, riscaldato con carbone di legna. Dalla vista al palato il piacere veicola l'effetto dato dal tempo, quella evanescenza incorporea, quasi una nuvola capace di sciogliersi in the spirit of sharing.

Pulled Pork, Spare Ribs and Beef, tutto accompagnato da una trilogia di salse, dalla classica barbecue, alla salsa verde passando per un brivido al jalapeño. Variazioni a tema anche per il tris di contorni: croccanti patatine, verdure grigliate e spinaci. Il tavolo diventa palcoscenico di profumi, aromi e sapori sapientemente modulati in una scenografica danza che coinvolge tutti i sensi.



Emozioni che nascono dall'autenticità di uno stile che diventa iconico per la location e The Smoken Friday ne racchiude l'essenza. Fedeli al tempo, fedeli alla passione. Accodo perfetto siglato dai dessert. Originale presentazione vintage con la cameriera che improvvisamente indossa un espositore portatile che ricorda la vendita degli snack nelle sale cinematografiche anni 60'. L'effetto sorpresa si scioglie in una sorta di allegrezza easy e glam che fluttua nell'aria.

Sharing and taste un mix che innerva le dinamiche creative dello chef e rende il Legacy Bar & Grill un luogo emozionale, dove il tempo scandisce il piacere gastronomico e il cibo

stringe legami empatici in sfumature di lifestyle e assonanze culturali ben calibrate.



The Legacy Bar & Grill
Wiesenhüttenplatz 28-38 Frankfurt am Main - DE
Tel.+49692697888
<https://www.thelegacyfrankfurt.com/en/home>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(19/12/2018)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it