

Tendenze Dallo Stravinskij al nuovo The Corner, cosa si beve in città per esorcizzare il maltempo



Esotici con pisco e mezcal: i cocktail dell'estate romana

Ricette e segreti dei bartender: «Il mixer è fatto per stupirvi»

Germain, scioppo di more Monin. Spontandosi di nuovo in centro, sulla terrazza del Majestic e all'elegante banco bar si viene per le creazioni di Emanuele Broccatelli nell'«R Cocktail Bar»: c'è un menu dedicato ad Alice nel Paese delle meraviglie che promette «ispirazioni liquide».

Trienta all'Aventino l'elegante nuovo lounge garden nell'hotel The Corner. Sulla terrazza di questa villa d'epoca oggi albergo di charme, valter Sebastiani realizza cocktail sotto gli occhi dei clienti più esigenti. Il suo «Fruid» ha sentori d'india (semi di cardamomo), l'aroma dolce del succo di fiori di palma (ricorda liguria e cannella), condito dal pizzetto

degli Aztechi che ne amplifica il bouquet. Fresco di lime e gin compongono la parte liquida preponderante. Qui il drink sono accompagnati da burattine, cartocci di polpetta, e boccacini di bacalà e patate.

Chiederà solo dieci giorni in agosto, il cocktail bar del Caffè Propaganda, in via Claudia, alle spalle del Colosseo, dove Livio Morena, giovane bar tender, mette in carta dieci selezionatissimi drink. Provate il «Civico 15», ispirato al Pimm's Cup, con Cynar e cedrata Tassoni (semi di Cynar, 30 ml di lime, cedrata e vaniglia). Sempre aperto, all'Ostiense, il gigantesco e collaudato Porto Flaviale, dove si va per bere il «Brazilian Mix»,

variante tiberina del Moscow Mule, con ingredienti estivi come cachaca, lime, passion fruit, ginger beer.

«Al-Bigetto, 1 bar di tendenze si moltiplica: dal piccolo Dubarney (provate Gin Gin Mule e Dark & Stormy) all'interessante «Ca.se.» (Cocktail & Social) fondato da Massimo D'Addato - fino al nuovissimo «Spirito». D'Addato si distingue per il suo «Carbonara suau»: vodka aromatizzata con il guanciale, pepe nero, limone, zucchero, bianco d'uovo. Da Spirito - cocktail bar cui si accede attraverso una porta segreta che lo collega alla Premiata, davanti al Bar Nenci - fanno spettacolo tre finanzieri bartender: Bertello, Emanuele e

Botronella. Tra le miscele più alla moda: la «Fiore de Lilla» (London Dry Gin Tanqueray, lavanda, scioppo di rosa e lychee, bitter alla chiana, succo pompelmo rosa, Franchiacorta Irai); ma va provata anche «Fovelas» (cachaca, succo di lime, ananas fresco, zucchero, passion fruit, sodo di bibbicos).

Altro indirizzo di periferia molto gettonato è la Terrazza Lanificio 159, dove i cocktail dell'estate del barman Vincenzo Agostini è un frozen ribattezzato «Mildori Colada», a base di Mildori, Bayles, cocco e succo d'arancia.

Luca Zanini



Spesie e alcol
Un «Pisco Sour» allo Stravinskij (foto grande) e, dall'alto, «Brazilian Mule», «Fiore de Lilla» e il dj set in terrazza al The Corner