

MIXER Mensile Fiera Milano Media





rassegna stampa a cura di



Qualche esempio di pairing del Grazie? "Margherita con la Bufala ed Earl Grey Juniper (gin, bergamotto, orange tonica e arancia disidratata come decorazione) e Marinara con Gingembre Fumé (mezcal, lime, ginger beer & olio d'oliva, bitter al timo e rosmarino)" chiarisce. Quanto al nostro Paese, pionieri nel proporre il concept furono a Milano chef Andrea Berton insieme a Giovanni Fiorin, Diego Rigatti e Tiziano Vudafieri con il Dry Cocktails and Pizza di via Solferino; a Roma l'imprenditore Luca D'Angelo, già noto patron di Splendor Parthenopes, con La Moderna in via Galvani: pizzaromana bassa, ristorante, cocktail bar, caffetteria, street food. Era il 2013.

All'inizio, a gestire il bancone del Dry fu scelto Guglielmo Miriello, da poco rientrato nel capoluogo lombardo dopo due anni a Shanghai alla guida del Sugar Bar della Maison Poucel. Mentre i cocktail de La Moderna furono creati da Leonardo Leuci, tra i fondatori del Jerry Thomas. Merita due parole la scelta di Miriello. Compose il menu in collaborazione e contemporaneamente con il pizzaiolo e per evitare che il sopraffare alcolico assopisse le papille gustative e nascondesse il sapore delle pizze (nonché per proporre a prezzi accessibili basi alcoliche di elevata qualità), compilò una drink list a base di wise size, ovvero da bere a tre sorsi. Non solo equilibrati e gustosi, ma anche belli. Pizze e cocktail fecero colpo. E il successo fu tale che nel 2017 Berton e soci aprirono un secondo Dry a Milano, in viale Vittorio Veneto.



Furono in pochi in Italia a seguire il loro esempio negli anni successivi. Tra questi, Riccardo Di Giacinto al Madeiterraneo di Roma e Carlo Cracco al Garage di Milano. Come mai? "Il mondo della pizza è sempre stato tradizionalista e impermeabile all'influenza delle tendenze di città come New York, San Francisco, Londra, Parigi e Berlino", risponde Enzo Coccia. Che poi aggiunge: "Oggi però lo scenario è diverso: grazie al percorso di ricerca intrapreso da alcuni pizzaioli e chef d'autore, tra gli operatori del settore c'è maggiore consapevolezza del valore dell'innovazione".





MIXABILITY Nuovi trend

Anche il boom della mixability ha giocato un ruolo importante accelerando e rafforzando il rinnovamento. Risultato? Si moltiplicano i locali ibridi che offrono, se non proprio un vero cocktail bar, una selezione di drink. Tra questi, la catena di ristoranti Obicà Mozzarella Bar, pizza e cucina.

E il numero è destinato a crescere. Nei giorni scorsi il pizzaiolo Antonino Esposito, titolare del ristorante Acqu' e Sale a Sorrento, ideatore della Frusta sorrentina e conduttore su Alice Tv di Piacere Pizza e di Alice Master Pizza, ha aperto a Milano Così fa Antonino Esposito, una pizzeria moderna con American bar. "Da me i clienti non trovano il solito disco, ma pizze dalle forme particolari tra cui ovali, a quadrotto, a barca, a fagotto e a frusta. E oltre a birra e vino offriamo una buona selezione di drink classici (come Moscow Mule, Gin Tonic, Negroni e Daiquiri), rivisitazioni e signature con prodotti di Sorrento", spiega Esposito. Ed entro fine anno Gino Sorbillo allargherà l'offerta del suo storico locale nel centro di Napoli con classici e signature. Obiettivo: avvicinare una clientela più variegata possibile.







