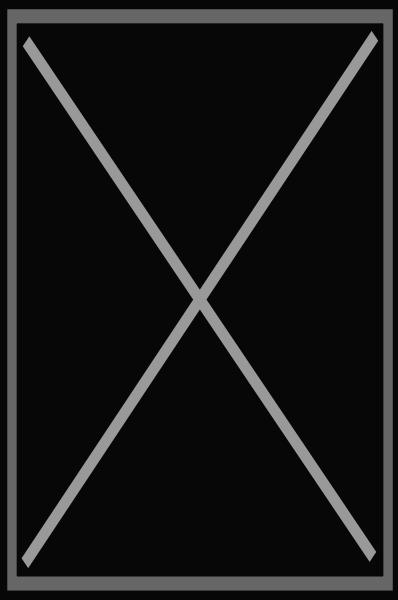
Guglielmo Miriello: Vi anticipo come sarà il Dry 2 di Milano

guglielmo-miriello-by-diego-rigatti-bd1dd814

Alle spalle **Guglielmo Miriello** ha esperienza non solo come barman, ma pure come cuoco e pasticcerie in Italia e all'estero. Insomma, il barmanager del ***Dry pizzeria & cocktail di Milano***, non ha bisogno di lunghe presentazioni. Il nome di Guglielmo Miriello per chi lavora nel settore è infatti ormai una garanzia di qualità e di uno stile di miscelazione bilanciato che parte dalla tradizione per contaminarsi con l'innovazione. Intervistato da *MixerPlane*t, Guglielmo Miriello ci anticipa come sarà il nuovo Dry2, "L'apertura del secondo **Dry pizzeria & cocktail in via Vittorio Veneto 28** è imminente. È un format ideato da **Andrea Berton** (leggi l'intervista) incentrato su pizze e focacce sane, appetitose e di stagione, che in più punta sul pairing con i cocktail. Ma a differenza del fratello maggiore, questo secondo locale sarà aperto anche a pranzo e avrà una pasticceria interna. Quanto al beverage, la lista qui si articolerà in 15 cocktail divisi in 5 categorie, dai nostri signature del Dry alle covers, ovvero i Twist dei classici", aggiunge. "L'inaugurazione avverrà su invito mercoledì 29 marzo, ma il locale aprirà i battenti al pubblico solo dal 4 aprile", specifica poi. Trentasettenne, Guglielmo Miriello è barman dal 1999. La sua ambizione oggi? "Soddisfare il cliente", risponde senza esitazione.

Che cos'altro caratterizzerà il nuovo Dry pizzeria & cocktail di via Vittorio Veneto 28 a Milano rispetto al primo locale?

Non posso anticiparvi molto, ma posso dirvi che con i capo barman *Marco Tavernese e Nicolò Cavaliere* ho studiato per il menu una sezione di Fragrances Cocktails, convinti che l'esperienza di un cocktail non debba limitarsi a soddisfare vista e gusto, ma debba coinvolgere anche l'olfatto. Inoltre utilizzeremo estratti, macerati e infusi per creare una lista speciale di drink.

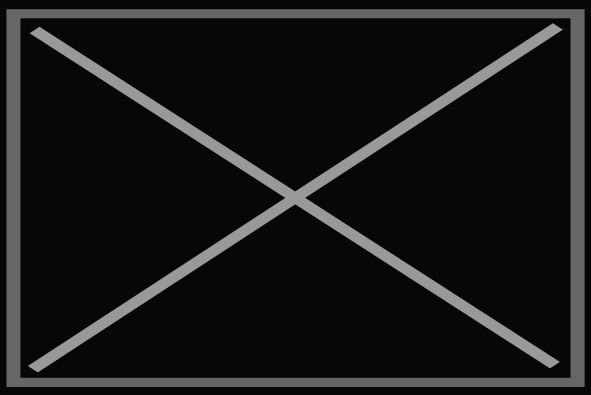


[caption id="attachment_121680" align="aligncenter" width="200"]

Guglielmo Miriello foto by Diego Rigatti[/caption]

Da chi è composta la clientela del Dry?
Abbiamo una clientela trasversale, fatta di uomini e donne in carriera, studenti dell'Università e famiglie. Fidelizziamo i clienti che cercano un servizio puntuale, preciso ma informale. Meno numerosi, invece, sono i giovanissimi. Del resto, da noi non si trovano i chupito a 2 euro…

A proposito, quali sono i cocktail più richiesti al Dry?
In assoluto, il nostro cavallo di battaglia è il French 75. È un vintage cocktail, la cui ricetta originale prevede il cognac, ma che noi invece proponiamo nella variante con il gin.



Parliamo di spirits&cocktail: up & down?
Da noi i cocktail con gin continuano a farla da padrone, ma aumentano le richieste di drink a base di tequila, mezcal e whisky.

E il pisco?
Resta un distillato di nicchia, poco conosciuto sia dai clienti che dai bartender.

Per avere successo come barman conta di più la creatività o la tecnica?
Sono entrambe indispensabili. Ma ricordatevi che la creatività è inutile senza una profonda conoscenza della materia prima.

I tuoi locali del cuore?
Il mio locale di riferimento in assoluto è il Connaught Bar di Londra. A Milano, invece, mi piacciono il Rita & Cocktails, il Ceresio 7, i bar degli Hotel Mandarin e Bulgari, Octavius (il nuovo cocktail bar all'interno del negozio della Replay in piazza Gae Aulenti gestito da Francesco Cione) e il Mag.