Micol Ronchi: barman, descrivete nel menu i signature drink GALLERY

micol-ronchi-4-29a6c698

Uno: descrivere i signature drink nel menu. Due: spiegare i cocktail ai clienti. Sono i consigli della showgirl **Micol Ronchi** per i barman italiani.
Voce di m2o, firma de Il Giornale OFF, influencer e volto televisivo, in questa intervista Micol Ronchi parla di cocktail e bere miscelato.

Micol Ronchi, il cocktail per te è…?
Il bere delle grandi occasioni: feste, inaugurazioni…

Quando hai bevuto il primo cocktail?
A 19 anni. Ordinai con un'amica un Sex on the beach in due alla discoteca Old Fashion, vicino alla Triennale a Milano.

[ngg_images source="galleries" container_ids="227" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**Ricordi la prima sbornia?**
Come no! Avevo 19 anni, ero con gli amici a Bergamo Alta. Ingenuamente, ho accettato la sfida di ingurgitare quattro shots di vodka al melone dopo aver già bevuto un Sex on the beach. Risultato? Vedevo gli alberi muoversi e parlarmi!

Oggi quali sono i tuoi cocktail preferiti?
Vodka Sour e Sex on the beach.

E il drink che invece non riesci a bere?
Il Cuba Libre.

Suggerimenti per i barman italiani?
Uno: descrivere i signature drink nel menu. Due: spiegare i cocktail ai clienti. Il fatto è che oggi nei

cocktail bar di ricerca vanno per la maggiore i signature drink con ingredienti atipici come la barbabietola, le carrube o i pistacchi. Per non parlare dei distillati, spirit e liquori abbastanza sconosciuti ai più! Ora, visto che non sempre il personale ha tempo di spiegare al cliente la lista, io spesso per timore di ordinare un cocktail lontano dai miei gusti mi oriento sui soliti classici. Se mi spiegassero in modo semplice nel menu il grado alcolico e il sapore del drink, invece, oserei di più.

I tuoi cocktail bar del cuore a Milano?
Adoro il MAG Cafè, in Ripa Ticinese e frequento sempre con piacere i bar degli hotel Four Seasons, Bulgari e Straf .

Il cocktail bar più originale di Milano?
Devo ancora provarlo: parlo di **Terrazza Calabritto**, nuovo ristorante aperto a Milano dietro Eataly dotato del **primo crudo cocktail bar di Milano** gestito dal **barmanager Paolo Viola**, che propone drink e tapas di sashimi alla mediterranea. Sono curiosissima: sulla carta il format è molto interessante. Vi saprò dire a breve: il cocktail bar inaugura il 24 gennaio con un cocktail party su invito. E ovviamente non mancherò...