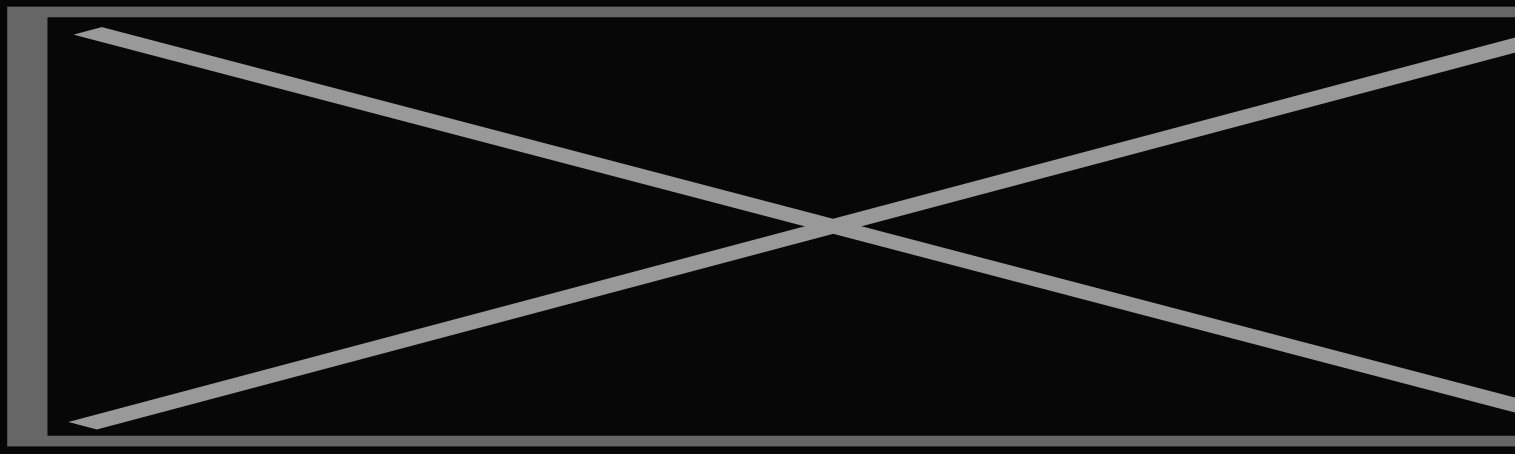
Dopocena tra food pairing e nuovi format

vodka-2354078-1920-1-6b5fb8f4

Il dopo cena è il momento forse più intenso della giornata al bar. Qui si stanno muovendo parecchie cose, la mixology si differenzia, coglie suggestioni dalle punte più avanzate della cucina, si incrocia con il caffè, le fermentazioni, le birre e i gin artigianali. E il pubblico risponde. Allo stesso tempo, però, è il momento più omologato e globalizzato, con meno identità. I mixologist, si sa, sono globetrotters, girano il mondo e oggi sono qua, domani là, portano idee e lasciano il segno, poi ripartono per nuove avventure. I formati si replicano e si rincorrono. Altrove riesco a capire dove sono, qui no. Siamo onesti: guardando gli interni di un bar da dopo cena, isola di luce e faro nella notte, chi saprà dire se siamo a Roma, Milano o Parigi? Milano ha da dire parecchio, certo. Anche sul fronte “facciamolo strano”. C’è il **Wooding** ad esempio, che usa ingredienti selvatici, il pettinatissimo shabby chic di **Carlo e Camilla in segheria**, il bar per surfisti con cocktail futuristi **Surfer’s Den**, il pioniere del gin “fatto in casa” **Botanical Club**.

[caption id="attachment_157016" align="aligncenter" width="858"]

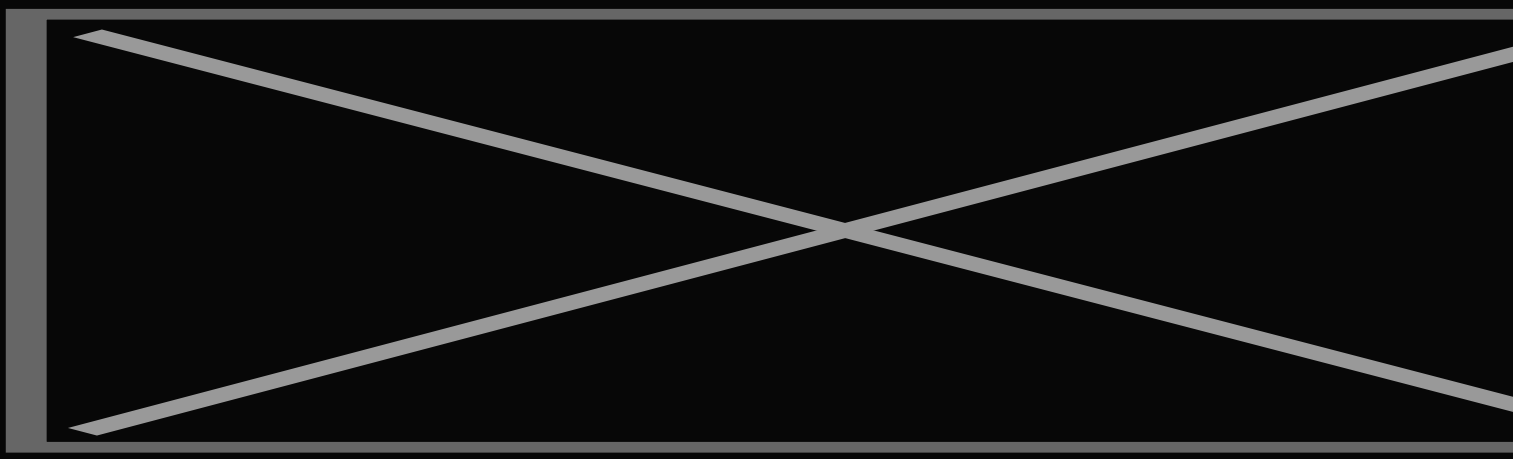


Il dopocena a Milano: atmosfere futuriste al Surfer's Den e ingredienti selvatici al Wooding[/caption]

Più classica l’offerta di Roma. Dove si trova il migliore bar italiano secondo la World’s 50 Best Bars, il **Jerry Thomas Speakeasy**, scivolato però quest’anno al numero 52. Altro speakeasy romano è **Derrière**, poi c’è **Propaganda** con il talentuoso bartender Emanuele Broccatelli. Aperto da poco ma gettonatissimo nel quartiere hipster chic di Monti è **Drink Kong**, del mixologist italo-irlandese Patrick

Pistolesi. Originale la location - con una successione di sale diverse e due banconi bar - e la concezione: è un "instinct bar" che con una cocktail list stringata lavora più sulla maieutica. La domanda è: preferisci amaro, secco o dolce? E in base alla risposta viene elaborato un drink. Sempre più l'incrocio con la cucina o food pairing che dir si voglia sembra affermarsi, in entrambe le città, tra ristoranti che propongono cocktail a tutto pasto, e cocktail bar che offrono tapas creative o proposte gourmet anche ben oltre l'ora della cena.

[caption id="attachment_157017" align="aligncenter" width="872"]



Dopocena romano allo speakeasy : da sinistra il Derrière e il Jerry Thomas Speakeasy[/caption]