È più attrattiva la pizzeria con cocktail bar

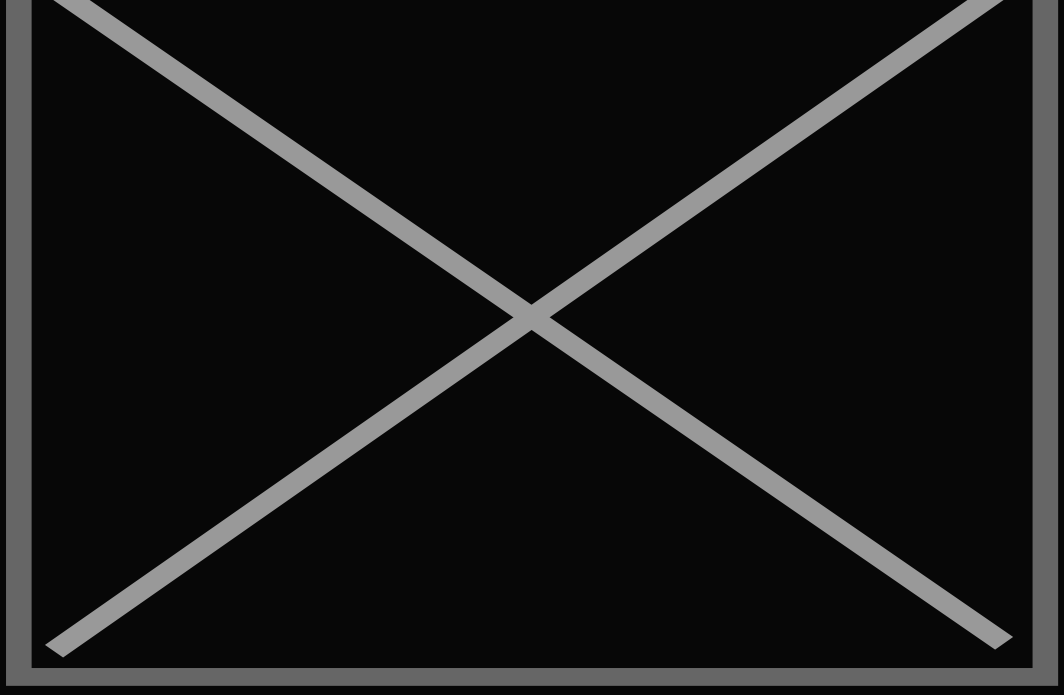
pizzeria-cocktail-11-copia-35b6d2db

Partiamo dalle origini. E non per mero esercizio storiografico, bensì per individuare le strategie da tenere presente per avere successo. Per esempio, ricordatevi che in pizzeria i cocktail devono essere rapidi e semplici da realizzare ma in grado di enfatizzare le pizze e sorprendere gli avventori

I PIONIERI

In Europa la prima pizzeria con cocktail bar è stato il Grazie di Parigi. “Era il 2008. Nel vecchio continente venne considerato un esperimento avanguardistico” ricorda il bartender **Oscar Quagliarini** , all’epoca chiamato a Parigi per lanciare il locale. “Mi fu data carta bianca perché scrivessi la carta cocktail, organizzassi sessioni di formazione e avviassi il bar. Mi resi conto subito che occorreva pensare a drink veloci, facili da preparare, semplici ma allo stesso tempo capaci di esaltare le pizze e audaci. La verità? Ho studiato quel menu per giorni. E alla fine sono nati otto signature cocktail pensati per accompagnare altrettante pizze, tutti a ridotta gradazione alcolica e serviti in tumbler da 35 cl”, aggiunge. Nessun altro in città faceva qualcosa di altrettanto creativo. Il che non solo fece rumore, ma anche soldi. 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: pizza romana bassa, ristorante, cocktail bar, caffetteria, street food. Era il 2013.

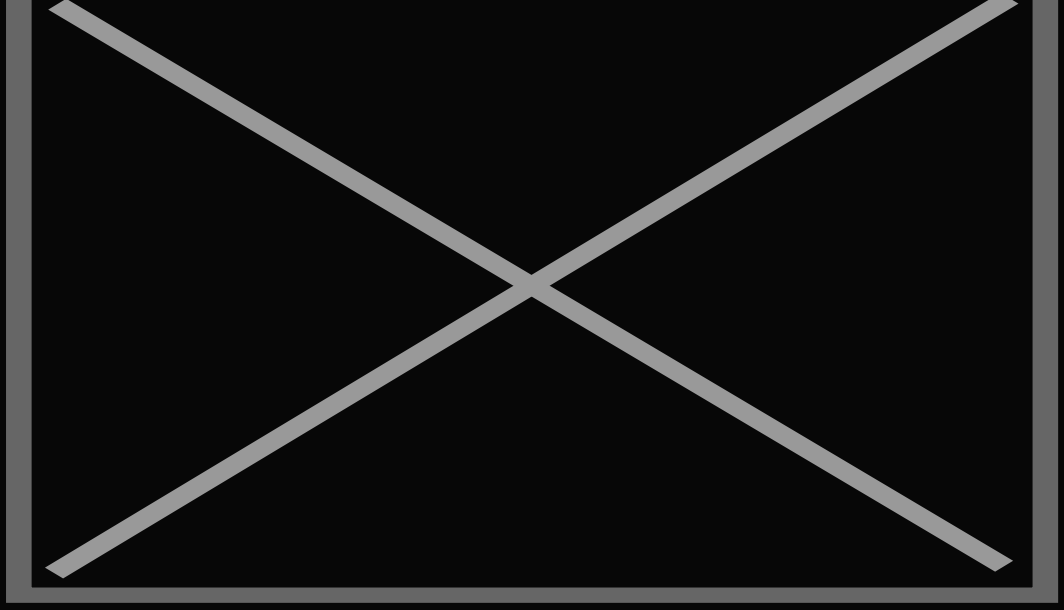
[caption id="attachment_159834" align="aligncenter" width="546"]



Cocktail con pizza, Dry Milano[/caption]

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.

[caption id="attachment_159833" align="aligncenter" width="546"]

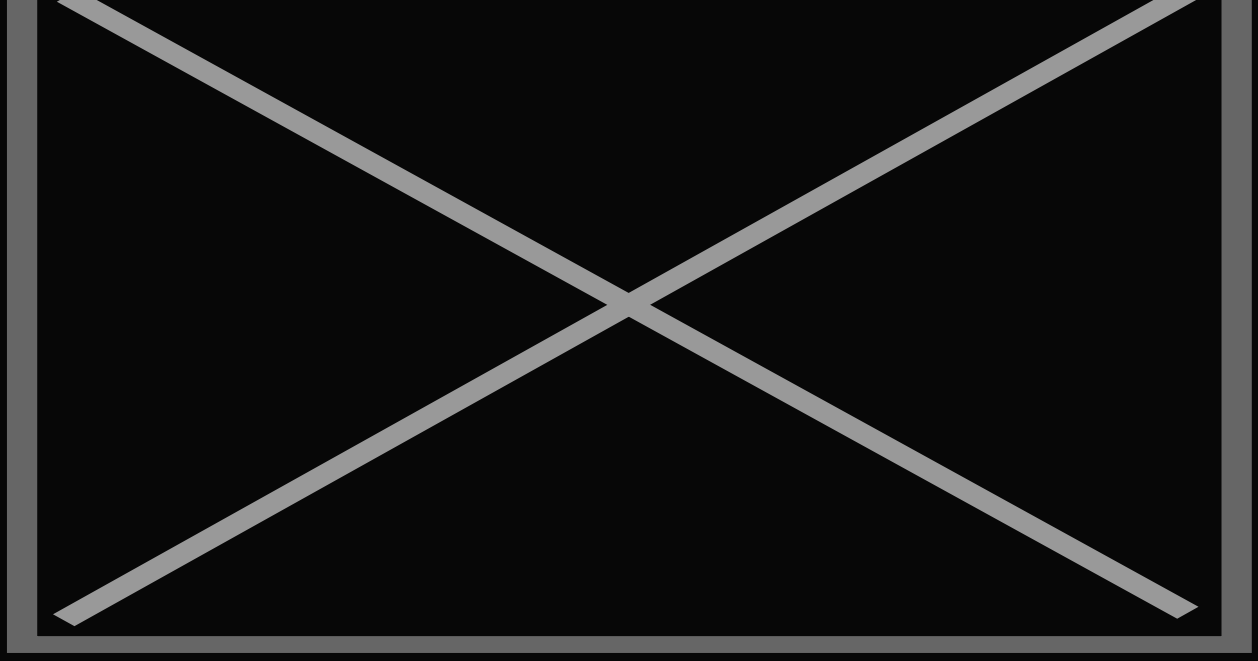


La proposta di

Madeiterraneo[/caption]

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”. 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.

[caption id="attachment_159835" align="aligncenter" width="646"]



Pizze

dalle forme particolari accompagnano i drink di Antonino Esposito[/caption]

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.