A Milano arriva Dirty, il 'Brutal Bar' che apre solo di notte

20230906144806bo-48b04c16

A Milano ha aperto **Dirty**, un bar che si distingue per la sua originalità, opera della collaborazione tra **Mario Farulla**, **Carola Abrate**, **Gianluca Tuzzi** e **Paolo Coppola.** Non si tratta di un bar dove fare colazione, anzi: è pensato per chi vive di notte, per questo non apre prima delle 22 (e fino alle 3 del mattino).

L'idea è quella di andare contro alla tipica atmosfera da locale milanese pretenzioso con una proposta piuttosto cruda e sincera: un semplice cocktail al bancone preparato senza effetti speciali - e in alcuni casi senza l'uso degli strumenti, come dichiara provocatoriamente Mario Farulla, socio dell'impresa ed esperto bartender, che dice: "***Non usiamo i jigger ma versiamo tutto ad occhio****, perché per fare bene da bere non hai bisogno di un'orgia di bar tools*".

Eppure di effetti speciali se ne possono trovare anche in Dirty: per esempio nella location, **ex officina meccanica** situata in Viale Regina Giovanna 14, decorata con **un arredo minimal/industrial** arricchito da graffiti underground alla Keith Haring e Jean-Michel Basquiat. A completare il tutto, luci soffuse sui toni del rosso e musica continua. E una cocktail list composta da **19 proposte tutte da scoprire**.

Tra i cocktail di punta, **Superdirty,** un cocktail mangia e bevi servito in una classica coppa Martini colma di olive con farciture diverse, o **Big Mac,** un Negroni con pane, soda e tanti cetriolini, come nel celebre panino d'oltreoceano. Ma anche birra, vini e una opzione food che comprende scatoletta di Simmenthal, banana, Coppa Malù e mortadella a cubetti.

Del resto, il concetto di ribellione e anticonformismo del locale è visibile in ogni aspetto, anche nella bottiglieria: si tratta infatti di **prodotti no brand**. A tal proposito, sempre Mario Farulla difende questa scelta: "*Non ci interessa utilizzare etichette o bottiglie blasonate come specchi per le allodole*. *Ciò non*

significa che non le abbiamo, più semplicemente non le mettiamo in vista. Le usiamo solo quando, e se, ce le chiedono".

Una scelta senz'altro coerente con lo spirito del locale.