El Milanes, ma non solo: Daniele Celli firma la nuova era del Principe Bar di Milano

20240216150619danielecelliprincipebarmilano-eaffb1f0

Dallo speakeasy 1930 al Principe Bar, sempre a Milano. È “il cambiamento” del mixologist **Daniele Celli**, che da settembre scorso ha preso in mano le redini di uno dei locali storici più importanti del capoluogo meneghino e d’Italia, che vive all’interno dell’**Hotel Principe di Savoia** parte dell’operatore alberghiero di lusso **Dorchester Collection**.
Nel suo ruolo di bar manager del locale milanese Daniele Celli porta con sé una missione precisa: rinnovare (senza snaturare) l’offerta, dando così il via a una nuova era per il Principe che **non cambiava la sua drink list da circa dieci anni**. “*I primi risultati si iniziano a vedere* – ha raccontato Daniele Celli a Mixer –. *La prima nuova drink list l’abbiamo lanciata a ottobre e un’altra novità è che questa sarà stagionale con una durata di tre mesi ciascuna. Dopo l’autunno, da febbraio ad aprile stiamo lavorando con la carta invernale, che poi sarà seguita da quella della primavera e dell’estate*”.

Il cambio di passo richiesto a Daniele Celli è all’insegna del **dinamismo** e del **gioco di consistenze**, guardando sì a nuovi orizzonti ma senza perdere di vista le esigenze di una clientela che frequenta un locale storico come può essere il Principe. “*Oltre alla stagionalità* – continua il bar manager –*, lavoriamo chiaramente sulle materie prime e la loro massima espressione di gusto e sapore. Ogni stagione ha dei gusti: adesso, ad esempio, stiamo lavorando anche con le clementine che troviamo fino a marzo. Con l’introduzione di qualche preparazione che facciamo in hotel e delle piccole attrezzature sfruttiamo il frutto al 100%, dalla foglia alla buccia e fino alla polpa*”.

Ogni drink list del Principe Bar, in tutto quattro, comprende **sei signature cocktail**, “*che potrebbero però aumentare a primavera e in estate*”, spiega Celli, affiancato al bancone dal Beverage Consultant **Marco Russo** e dal Resident Assistant Bartender **Federico Salvalaggio**. Onnipresente **El Milanes**, altra novità firmata Celli che in questo caso rende liquida una sostanza solida, **il risotto allo zafferano**. “*È un drink dedicato a un piatto storico e iconico milanese, realizzato miscelando zafferano, burro e scalogno con Rye whisky, sherry e sake, servito in un bicchiere creato in*

stampa 3D che richiama l'aspetto di un chicco di riso. È un'idea di drink che ***richiama la struttura del Manhattan***".

Questi i sei signature che disegnano l'inverno del Principe Bar: **100 Cavalli** (Zacapa 23 Rum alle noci, sherbet con farina di castagne, lime e limone, tè nero Orange Pekoe); **Apple Pie Negroni** (Bareksten Old Tom gin, bitter alla cannella, vermouth dry, mela verde, mela disidratata); **Fall in Fall** (Bulleit Bourbon whiskey, burro, sale e tartufo, sciroppo ai funghi porcini); **Hot Chocolate Toddy** (Cognac, demerara, cioccolato, acqua calda all'anice); **Mandarin Club** (Tanqueray N° Ten gin, sherbet al mandarino, dry curaçao, limone, angostura bitter); **Mulled Wine Manhattan** (Genever Notaris, vermouth ai chiodi di garofano e noce moscata, mastiha skinos, zest limone).

Sei cocktail d'autore seguiti dagli immancabili **grandi classici** della mixology: "*Partendo dal 1800, ripercorriamo le diverse epoche storiche attraverso i cocktail più iconici, arricchendo la proposta nei mesi e* ***partendo sempre dalla struttura storica cambiandone le componenti***", conclude il mixologist del Principe.