Dal fashion alla mixology: la nostra visita ad Afterlove Milano

20240522093359afterlove-bf3d709b

Là dove c'era un pub e prima un ristorante messicano e prima ancora un negozio di moto (uno di questi giorni si dovrà raccontare la storia travagliata di certi locali delle zone trendy milanesi), da marzo a Milano, nel quartiere Isola, c'è **Afterlove,** cocktail bar nato dall'idea di tre soci con la direzione artistica del sulfureo bartender e maitre à penser **Milo Occhipinti**.

A due mesi dall'apertura siamo andati a visitarlo e ci siamo fatti una **chiacchierata con Tommaso Regondi**, che come gli altri due soci arriva dalla moda ma ha passato gli ultimi tre anni a preparare questo progetto lavorando in ristoranti e altri locali *«posti che avrebbero potuto darmi quella base utile»*.

L'AMBIENTE

Neon verdi e fucsia sul soffitto **("Neon Jungle"** si è autonominato il locale), con gli interni che si richiamano dichiaratamente a *«quella Miami televisiva anni '90, divertente e vintage ma non troppo»*, il locale è strutturato per **mettere in comunicazione le persone**: tavolo social, mensolone rivolto alla strada, i tavolini separati per una questione estetica ma non tanto da non poter permettere di parlare con quelli di fianco, *«quanto tutti si parlano da un punto all'altro è la serata perfetta»*.

Il bancone non è fatto per appoggiarsi, è il regno esclusivo del barman **Luke Knight** ed è lui che si sposta per chiacchierare con i clienti.

Perché Afterlove? *«È un nome dove ognuno mette dentro la propria storia in base alla propria sensibilità, trasmette un senso di amore, passione, c'è dell'erotismo ma anche l'idea di stare insieme, il condividere»* dice **Tommaso Regondi**.

Lo spazio non è grande, **una trentina di posti e circa altrettanti nel dehors**, ma sono previsti eventi, mostre, dj set: tra i prossimi, a giugno la serata K-Pop, con musica e cose coreane e un evento per il

Pride.

COCKTAIL ALLA SPINA

Appena entrati, superato **l'effetto caffetteria specialty** a Brooklyn dato dalle pareti di mattone a vista, spiccano sul bancone a elle le **quattro spine da cocktail**. Da qui si erogano **Love Tonic** (Gin Tonic allo yuzu e bergamotto), **After Mule** (un Moscow Mule con note di pepe nero), **AfterAmericano** (un Americano in cui spicca il sentore di frutti rossi) e **Palomalove** (un Paloma dal profumo di ibisco).

*«Sono tutte ricette custom che però partono da una base solida e conosciuta, perché l'idea era di **avere un prodotto facile, consumabile**, approcciabile senza tanti pensieri, anche se poi magari la tecnologia e la lavorazione che ci sta dietro è un po' meno facile e scontata, ma il prodotto al cliente deve arrivare in maniera facile, diretta e comprensibile»,* spiega Regondi.

La particolarità è che **i tap non sono i cocktail entry level**, vengono infatti proposti a 12 euro, 2 euro in più dei gin tonic base *«perché non sono il punto di partenza ma casomai il punto di arrivo. I signature (da 12 a 14 euro) sono invece preparati espressi con una preparazioni realizzate in house».*

I cocktail che, ad oggi, vanno di più? *«Gli **on Tap** incuriosiscono e piacciono perché **è una cosa nuova, strana**, la gente vuole provarli e testare la differenza con il classico. Tra i signature, **Smoke Bomb** (Illigal Mezcal, violetta, pompelmo e agave), c'è **un hype sull'agave**, il **Dirty Afterparty** (Whitley Neal dry gin, olio EVO, dry vermouth, salamoia jalapeno), iperminimal ma molto bello da vedere, e quando arriverà il sole ci aspettiamo grandi cose anche dal **Love Gardens** (Bombay Sapphire, St Germain, cetriolo, mela, menta e lime)».*

È una lista in progress. *«Stiamo facendo ancora dei **test sui nuovi cocktail**, Afterlove è un locale con una sua fluidità che tende al rinnovamento e all'evoluzione, **nel design arriveranno degli elementi nuovi**, luci in più o in meno, piante diverse, spostamenti, **così anche una cocktail list** può avere un'evoluzione: qualcosa rimarrà, alcuni cocktail saranno sostituiti o modificati in una fluidità coerente con l'ambiente. Il nostro dna è questo».*

IL (COMFORT) FOOD

Dalla cucina interna, lo **chef Daniele Cundari** propone una serie di **piatti** che possono essere **sostitutivi della cena** ma che sono modulabili anche come accompagnamento dei drink. *«Le **porzioni sono generose**, i prodotti freschi e i prezzi li abbiamo massacrati perché l'idea è che siano*

talmente attrattivi che non puoi farne a meno».

«Nel resto del mondo qualsiasi cocktail bar ha un'offerta di cibo fruibile direttamente con le mani, con un alto grado sapidico, molto grasso e fritto, che sazia, tipo Buffalo Wings, Waffle Fries, tacos, abbiamo voluto dare questa ***impronta estremamente internazionale****. C'era il terrore di essere riconosciuti come regionali, quindi abbiamo* ***spaziato dal nord al sud America, in Grecia****, ovunque ci sia qualcosa che adesso ci piace».*

Per puro caso è venuto **un menù a prevalenza vegetariana**. L'hot dog è fatto con la vegetale **Beyond Meat**, *«abbinata con kimchi e cose fermentate che la esaltano, banalmente è l'hot dog come piace a noi. Abbiamo pensato a* ***cose non scontate*** *che andassero a braccetto con i cocktail».*