Su e giù per la Capitale (e oltre): quattro drink list per tutte le ore

20240708122036alessandrobarattelliph-9794-3c12aa2b

Sono **9.179 i bar di Roma**. Tra terrazze e locali storici, nuove aperture e strutture immerse nel verde, club discreti e speakeasy, **la scelta è assai vasta**. Abbiamo provato la drink list estiva di quattro i loro, seguendo **un Grand Tour contemporaneo** che non sarebbe spiaciuto a un godurioso viaggiatore d'antan.

PRANZO: FOLLIS A FIUMICINO, IL VIAGGIO CON SUGGESTIONI LUCANE

Fiumicino sta diventando una destinazione interessante per il food & beverage. Regno dello stellato autoctono **Gianfranco Pascucci** (Pascucci al Porticciolo) è non solo uno dei "lidi" di Roma ma beneficia anche della vicinanza dell'aeroporto internazionale.

La nostra giornata inizia proprio qui, con un aperitivo completo di **"cicchetti, piccoli assaggi di mare e di terra"**, da **Follis**. Nato del 2023, Follis e? un cocktail bar interno al ristorante omonimo, aperto dalle 12 a tarda notte, con una proposta food non banale focalizzata sul pesce e curata dallo chef Daniel Celso.

L'accoglienza del team, guidato dalla bar manager Samantha Parente, romana che da undici anni collabora con le strutture della proprietà del Follis, è impeccabile e calda. La nuova drink list è imperniata sul **tema del viaggio.**

«È tutto partito dall'Egitto dove ho fatto un viaggio importante, ma in lista ci sono Paesi dove abbiamo viaggiato o ci piacerebbe viaggiare» dice Parente. Olanda, Giappone, Messico, Italia, Francia ed Egitto e "il triangolo delle Bermuda" per i tre drink no-alcol.

Tutti pre-batchati tranne i classici e gli analcolici. Il nostro preferito è il "viaggio breve" del **Brigante** (amaro Lucano, vermouth antica formula, bitter Martini, riserva, ginger Falernum), un omaggio al

paese della Lucania da dove viene il padre di Samantha, con il peperone crusco e un'affumicatura che sprigiona sentori di caminetto che evocano casa e memoria. *«La lista nasce da vissuti personali ma alla fine siamo in quattro nel team e non è mai un 'io' ma un 'noi'».*

Tra i classici della casa c'è il **Conte in botte** (Tanqueray ten, Punt&Mes, bitter Campari, acqua di amarene, liquore alla nocciola e Follis mix con genziana anice stellato liquirizia amarene), rivisitazione del Negroni che riposa un mese in una botticella da tre litri di rovere francese *«abbiamo creato dipendenza, non lo toglieremo mai dalla lista»*. Ma qui arrivano anche i turisti che dormono a Fiumicino prima di prendere l'aereo *«e qualcuno poi torna al viaggio successivo».*

Bella anche la lista "fisica", non solo perché presentata sotto forma di passaporto, con le **illustrazioni e il concept di Riccardo Torti**, ma anche per la completezza delle informazioni: ingredienti, grado alcolico, bicchiere, metodo di miscelazione, garnish e presenza o meno di ghiaccio, oltre naturalmente al prezzo: **dai 12 ai 15 euro.**

APERITIVO: ¡QUE VIVA MÉXICO! DA GÜEY, SULLA TERRAZZA DI CHAPTER

Roma non manca di terrazze, prese d'assalto al tramonto per cogliere quella ineffabile luce rosata che si stende come un manto sulla Città Eterna, ma questa del Chapter garantisce una **vista a 360 gradi piuttosto inusuale**. Siamo nella zona del Ghetto in un hotel con ristorante e un bar che nella bella stagione di sdoppia all'ultimo piano con **Hey Güey**, bar di ispirazione messicana.
E messicano, di origine, è il bar manager **Eric Munguia**, cresciuto a Bologna. Aperto dalla stagione 2019 da inizio aprile a fine ottobre, 50 coperti divisi su due turni (18-20,30 e 20,45-23) con cucina sempre aperta. La proposta dà un panorama dello stile messicano, con le birre e i distillati di agave in primo piano.
Ottima e autentica la selezione di **tacos, churritos e tlacoyo** dai sapori fortemente local preparati dallo chef messicano Ivan Rojas Zamora. Con Eric chiacchieriamo del drink del momento, il Paloma. E ci toglie un po' la poesia, quanto meno sulle sue origini: *«è divertente perché qui è di gran moda ma in Messico è una bevanda molto pop e se gli amanti del Paloma bevessero la versione originale messicana non sarebbero forse così entusiasti: il tequila costa poco, si trova dappertutto spesso preso da contenitori di plastica da cinque litri ed è mixato con la Squirt, un soft drink statunitense»*. La Palomita di Eric è invece realizzata con Mezcal Del Maguey Vida, Lime&Pompelmo, Agave affumicato e Soda al Pompelmo.

La **drink list** è divisa a metà **tra Margarita** (gettonatissimi i Margarita frozen, beverini e sempre molto piacevoli) **e altri drink che giocano sulle tradizioni del Messico autentico** ma anche sulla mixology **tiki** (in carta non manca un Mai Tai).

Manzanita richiama una soda molto popolare in Messico a base di mela prodotta da Coca Cola e qui ricreata con un cordiale alla mela whisky Jameson Black Barrel e Manzanita, un liquore alla mela. **El Chupacabras** (Mezcal Del Maguey Vida, succo di pomodoro, Bloody Six, Chipotle Syrup, lime) evoca scherzosamente "i tanti liquori fortissimi, senza una denominazione precisa, spesso prodotti in casa, chiamati tutti con questo appellativo, ma anche pota de mula (il calcio del mulo) o agua ardiente. Proviamo il **Sol Tarasco Charanda artesanal**, una bevanda messicana ottenuta dalla canna da zucchero anziché dall'agave, aromatizzata ai funghi, particolarissima. Un appunto: misteriosamente, i prezzi dei cocktail non sono indicati in lista.

SERA: DA WISDOMLESS COCKTAIL, CIMELI E TATUAGGI

Wisdomless è ciò che vi aspettate da un **club inglese**, tutto cuoi e legni scuri e **cimeli da viaggio dai quattro angoli del mondo**. Dettagli animalier, nel senso tassodermico del termine: **teste di alci** immense e cammelli e **pelli di leopardo** ornano le pareti blu cobalto insieme ad attrezzature sportive d'antan, *«quei ricordi scientifici o archeologici che i viaggiatori del gran tour riportavano dai loro viaggi»*.
Opere d'arte s'alternano a **pezzi d'antiquariato**, anche in vendita. Tante stanze una dentro l'altra, **un dehors e un sotterraneo** con bandiera dei Savoia in bella vista. E una secret room celata dietro una libreria con i pezzi più bizzarri. Il bello che non può essere giudicato. Last but not least, il **team di tatuatori** attivi dalle 18 a tarda notte.
Wisdomless è un locale riservato ma aperto a chiunque voglia spingersi nei pressi di piazza Navona in via Sora, nella foresteria del cinquecentesco Palazzo Boncompagni. **È frequentato da politici e calciatori** ma senza alcuna pubblicità: è il posto dove di va per stare tranquilli, per non essere osservati. Ampia è la clientela internazionale (il cocktail più richiesto è l'Espresso Martini).

Tra i divani in pelle e i tavolini (alcuni realizzati con vecchi bauli da viaggio) si ci aspetta di scorgere un viaggiatore inglese giunto a Roma per il grand tour: e **al Gran Tour ottocentesco infatti è dedicata la nuova drink list**, frutto di sei mesi di studi e calibrazioni (cambia una volta l'anno e si presenta come un libro rilegato e messo in vendita, seguendo un trend sempre più consolidato) ideata dal bar manager **Damiano Di Benedetto** e dal suo staff. *«Ogni drink è identificato da una spezia o un'erba o*

una botanica idealmente raccolta in giro per il mondo» ci spiegano.
Anche i nomi dei cocktail sono volutamente semplici: **niente voli pindarici**, richiamano schiettamente gli ingredienti principali. Il drink che ci accoglie è un **Sour Grapes,** Zacapa 23 e bucce d'uva e caramello d'uva con richiami di botti di sherry; il **Rubarb&Strawberry Ramos** con base Altamura Vodka gioca con l'amarezza del rabarbaro e la dolcezza di fragola e vaniglia, completati con panna, bianco d'uovo e Soda mentre il **Pharmaceutical Stimulant** unisce Bulleit Rye whiskey a Lucano Anniversario, **Cadello** e un caffè in cold brew da un a miscela proveniente dal Perù. I prezzi vanno dai 14 euro dei no-alcol ai 18-20 euro per i signature.

«Stiamo lavorando a una spirits list, il luogo si presta» ci anticipano, ed in effetti sì, le bottiglie importanti sembrano trovare qui il loro ambiente d'elezione.

TARDA NOTTE: LA GIORNATA SI CHIUDE CON UN WHISKY, DA ORO

Per alcuni (giornalisti da quotidiano vecchio stampo, per fare un esempio) una serata di lavoro non si può concludere senza un whisky. Anche se non apparteniamo alla sempre più ristretta élite, ci dirigiamo dunque da **Oro Whisky bar**, il locale **di Andrea Fofi**, ideatore del Roma Whisky Festival e socio fondatore del Roma Bar Show, dal 2021 punto di riferimento per gli amanti del re dei distillati, con oltre 400 etichette selezionate. Al locale dalle suggestioni industrial chic **si accede tramite lo scivolo di un garage**, con un deciso effetto straniante e meraviglioso.

Per la nuova drink list Daniele Gentili e Francesco Cimaglia, general manager e bar manager, hanno trovato **dodici parole identificative** di altrettante caratteristiche del distillato. Così *«Affumicato, minerale, sulfureo, marino, erbaceo, vinoso, legnoso, fruttato, oleoso, floreale, dolce e cereale»* guidano il cliente alla scelta del cocktail più adatto ai propri gusti o voglie del momento. La lista è un **gioco di equilibri** fra drink piu? classici, come **Emerald "Erbaceo"**, variante sul Boulevardier, arricchito dalle note di timo, a quelli piu? sofisticati, come **Kaori "Vinoso"**, in cui si incontrano Giappone ed Europa, o **Baltico "Marino"**, con scotch whisky, borragine e nero di seppia.

Per avvicinare alla cultura del whisky i suoi avventori, tutti i cocktail sono proposti in **tre versioni che utilizzano diverse etichette di whisky con sentori diversi**. Per districarsi nella scelta tra Bourbon, Scotch o Irish whiskey non manca la sapiente descrizione in carta e il consiglio dello staff.

La novità è la **proposta gastronomica** che entra per la prima volta nel locale con il **bao** con baccala? mantecato e cipolla caramellata, **le ribs con salsa bbq ed erba cipollina** e il **flan di carote infornate.**