WunderKong: il nuovo format alla Galleria Nazionale di Roma fino al 5 ottobre

20240726152543wunderbar-e1560168742676-cb7bc64b

A Roma prende il via il nuovo format **WunderKong**, creato dall'incontro di **Wunderbar,** brand di Aldo Nascimbeni, salotto e secret bar dal 2019, e di **Drink Kong**, tra i cocktail bar più famosi in Italia e 21° nella classifica dei World's 50 Best Bars.

Sarà il **Giardino Aldrovandi della Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea** in via Ulisse Aldrovandi 1, già sede di Wunderbar, ad ospitare WunderKong dal 17 luglio al 5 ottobre. Il format prevede un locale per aperitivo, un cocktail bar per il dopocena e una programmazione musicale con dj e live band nazionali ed internazionali.

«*È* un *progetto nuovo e fresco, una collaborazione tra due realtà solide romane* – spiega a *Mixerplanet* **Patrick Pistolesi, proprietario del Drink Kong** *-. Entrambi abbiamo una visione internazionale, giovane e professionale nel mondo dell'ospitalità, una sicurezza per un pubblico esigente come il nostro, siamo contenti e fieri di questa collaborazione*».

ARTE, CULTURA E COCKTAIL

Con l'obiettivo di cavalcare l'onda dell'entertainment nelle notti estive, WunderKong si colloca come **spin off della Galleria Nazionale,** portando il pubblico ad ammirare una delle attrazioni culturali della città. È proprio per questo che il nuovo format si propone come pop up garden che fonde arte e cultura con contaminazioni contemporanee. L'idea è quella di creare un salotto del bere bene, con cocktail selezionati e una proposta food, proseguendo il percorso del direttore creativo del Drink Kong, Alessando Gianvenuti di Studio LordZ.

«*In una location meravigliosa come solo Roma può offrire, noi siamo un cocktail bar a tutti gli effetti* ***con una proposta food ed una programmazione musicale solida****, due mondi come il Wunderbar, di Mirador Group, e Drink Kong che si fondono nella Galleria d'Arte Moderna…calza a pennello*

secondo me», continua Pistolesi.

I cocktail proposti al WunderKong saranno quelli del team del Drink Kong, tra cui **Canova, con Ford's Gin, dai sapori mediterranei e freschi, e Prisma, con base di vodka e sentori orientali grazie allo zenzero e al sakè**. Ci saranno anche i classici e i veni alla mescita curati dal sommelier **Lorenzo Mancusi**. I drink non saranno serviti da soli, ma accompagnati da kitchen bites, piccole ricette gastronomiche fusion composte da proposte di **bao e spring rolls**, in via di definizione.

DJ DA TUTTO IL MONDO

All'arte, alla cultura e al buon bere, si unisce anche un accompagnamento musicale; infatti, il WunderKong vedrà la partecipazione del progetto musicale di S**ena Pallero del Club Akasha las Dalias di Ibiza**, che invierà dall'isola guest dj indipendenti. Sono previste anche delle collaborazioni con **New York e Londra**. WunderKong ospiterà Coleman Feltes, dj del The Box di New York, Mc Kittrick hotel e Standard Hotel, e la live band londinese Smooth Sailors.

WunderKong è frutto della collaborazione esclusiva di Drink Kong e **Mirador Group**, la società specializzata in investimenti, consulenza e gestione nei settori food beverage-entertainment responsabile di brand come **Aldo Nascimbeni e Riccardo Sargeni**, ideatori di progetti nel settore, come Terrazza Mirador, da oltre 20 anni ed esperti osservatori dei trend nightlife e tendenze internazionali.

PRISMA

45 ml Vodka

20 ml Rosolio bergamotto

10 ml Liquore allo zenzero

25 ml Soluzione citrica

10 ml Zucchero liquido

Top di tonica agli agrumi

Bicchiere: highball

CANOVA

45 ml Ford’s Gin

50 ml Cordiale mediterraneo (timo, rosmarino, basilico, olive)

Bicchiere: coppa