Vol 1/4, la nuova drink list del Bob Milano

20240808164324bobindex-b4033d18

Otto signature drink e quattro racconti originali arricchiscono il **nuovo drink program del Bob Milano**, secondo gioiello del gruppo Chinese Box dei fratelli Luca e Michele Hu, nel cuore del quartiere Isola. La nuova drink list, **curata dall'head bartender Cesar Araujo**, è solo la prima di quattro puntate che porteranno gli ospiti a spasso tra mixology, arte e culture del mondo. Un viaggio nel tempo attraverso i grandi classici della miscelazione che assume i contorni di una vera e propria spy story messa nero su bianco "dall'agente Cocktail Art", Diego Ferrari con il supporto grafico e creativo di Cecilia De Conti e dello Studio Maigiu.

Leggendo la nuova drink list scopriamo infatti che Cesar Araujo, Luca Hu e Diego Ferrari sono in realtà agenti della **J-TISBA** (Jerry Thomas International Security Bartender Association), agenzia segreta governativa internazionale fondata dal Professore, Jerry Thomas, in persona, che recluta da oltre un secolo bartender in giro per il mondo con lo scopo di **prevenire e salvaguardare la sicurezza della nostra storia temporale**. "Ai nostri eroi" è stata consegnata una borsa per viaggiare nel tempo e portare a termine le missioni. Un ingegnoso espediente per condurre gli ospiti del Bob nel periodo del pre-proibizionismo e far conoscere la storia dei grandi classici a cominciare dal Gimlet e dal suo inventore, l'ammiraglio Thomas Gimlette, che secondo la leggenda ne avrebbe prescritto piccole dosi ai suoi marinai per combattere lo scorbuto, per arrivare a Duncan Nicol, creatore del Pisco Punch, e a Henry Charles Ramos, il padre del Ramos Fizz. E così via.

Ogni missione, ogni racconto è lo spunto per regalare agli ospiti una **nuova esperienza di gusto**. Il primo racconto conduce alla scoperta del **"Siren of The Summer"**, a base di Ginarte, tintura di zenzero, cordial lamponi & lapsang tea, tonica PercentoLab, e del **"San Blas"**, realizzato con Espolòn Tequila Blanco, Humo Cipotle Liqueur, cordial guava e CO2. Il secondo racconto di fantasia accompagna al **"Toro Mata"**, a base di Pisco 1615 Quebranta, cordial mais viola speziato, tintura di pepe Sichuan, e a **"Imperial"**, con Altamura Vodka, Adriatico Bianco, Orgeat&Roasted Coconut, vaniglia yogurt. Si prosegue con **"Ninny"**, preparato con Bulldog Gin, Campari ridistillato, Vermouth del Professore Classico, fragole e caffè, e **"M&M"**, con Santa Teresa Solera Rum, menta, soda alla

mela e CO2. Infine, **“Jeuval”**, a base di Vecchia Romagna Riserva “Tre Botti”, Amaro Montenegro ridistillato e Verjus, e **“Gold Roger”**, con Wild Turkey 101, Vermouth del Professore, fave di cacao e cardamomo.

Insomma, la nuova drink list del Bob è **un manifesto di creatività**, un’opera d’arte in sé. Le pagine sono eleganti, con font curati e immagini suggestive. Ogni cocktail è descritto con poesia, come se fosse un quadro da ammirare. Piccola nota a margine: in apertura della drink list **una rosa dei venti** con quattro punti cardinali (Sour, After-dinner, Bitter, Aperitivo) **aiuta a orientare il gusto dell’ospite**. A completare la proposta anche le sezioni “Old Fashioned”, “Whiskey Sour” e una “Whisky Experience”. Non mancano i **“Low Alcol” e i “Free Alcol”**, oltre ai grandi classici e a una accurata selezione di birre.

Rinnovata anche l’offerta food dello Chef Enzo Metastasio, con il chiaro intento di proporre un viaggio tra Oriente e Mediterraneo. Ai classici Bao e Dumplings, interpretati in chiave moderna e con inedita ricerca di materie prime e accostamenti, una selezione di “Consigli dello Chef” raccontano un’idea di **cucina che sposa la cultura asiatica con sapori più vicini alla cultura occidentale**. Il menu degustazione che abbiamo provato in occasione dell’anteprima per la stampa prevedeva **Carpaccio di tonno rosso**, salsa wasabi, shiso, Parmigiano 24 mesi accompagnato dal signature Syren of the Summer; **Pollo sfilacciato**, peperone fermentato, daikon croccante, salsa Aji Amarillo, lime abbinato al San Blas; **Noodles con frutti di mare**, salsa yakisoba, olio di gamberi e Toro Mata; **Petto di anatra arrosto**, rapa bianca fermentata, salsa tamarindo affumicata. Perfetto con il Gold Roger!