Apre Ra?ma, cocktail bar con anima asiatica. E dopo Milano si replica a Roma

20240930120433ramaindex-7728c48e

Spirit e spiritualità entrambi di matrice asiatica segnano l'esordio di **Ra?ma**. Questo il nome del **nuovo cocktail bar aperto in Via San Marco 40 a Milano**, in procinto di diventare a breve una catena di cocktail bar.

Prima tappa quindi il capoluogo lombardo, per il quale il debutto è appena avvenuto in Via Sa Marco 40, zona ad alta diffusione di locali, che oggi si arricchisce dunque con questa nuova insegna. Insegna che si presenta sul mercato descrivendosi come **Contemporary Fine Spirits Bar**, abbracciando i sapori del continente asiatico e accogliendo gli avventori in una **location composta da 80 posti**, equamente suddivisi tra la parte interna e dehor, allestita con divanetti e un insieme di **arredi realizzati da artigiani di Bali.**

Novità sì, ma in realtà **il bar già esisteva** e costituiva l'area drink dell'attiguo ristorante Modò i cui stessi proprietari sono oggi a capo di questo progetto parallelo. Ra?ma, finalizzata l'apertura di Milano, **entro fine ottobre moltiplicherà la sua presenza sul territorio italiano** con l'esordio **a Roma, zona Parioli**, per poi valutare di espandersi anche altre città del Paese.

COCKTAIL LIST A CURA DI RICCARDO MARINELLI

A Milano, ma succederà anche nella location romana, **tutte le ricette di cocktail sono firmate dal barman capitolino Riccardo Marinelli**, già manager al Jerry Thomas di Roma, mentre **il ruolo di F&B Manager è stato affidato a Franco Tucci**, noto a Milano, tra gli altri, per la sua passata guida del Doping Club e proprietario del marchio Atomic che, poco prima del 2025, in una nuova location situata nei pressi della Stazione Centrale riaprirà le porte dopo sette anni di chiusura.

Marinelli e Tucci è **una coppia che promette faville**, considerando la loro elevata expertise. Intanto, per rendere la scelta dei cocktail più semplice e divertente, hanno elaborato per i clienti una **'ruota**

degli aromi’, suddivisa in 12 diverse categorie, ovvero Legnoso, Vinoso, Sulfureo, Affumicato, Oleoso, Minerale, Marino, Erbaceo, Fruttato, Floreale, Dolce e Cereale. Ognuna di queste categorie contiene degli indicatori del gusto di base del drink in maniera da accontentare quanto più possibile le esigenze dell’avventore. Si bevono **drink miscelati**, ma volendo e in accompagnamento si possono ordinare **in pairing alcuni piattini o composizioni di sushi** con prezzi che variano dai 4 agli 8 euro e provenienti dall’attigua cucina del Domò.

YUZU SEMPRE PROTAGONISTA

A partire dai prossimi mesi, **la gestione della cucina sarà affidata alla consulenza a Fabrizio Cervellieri**, attualmente chef del ristorante Aede di Roma focalizzato su un’offerta culinaria di tradizione nordica, la stessa che sarà impiegata per rivisitare le varie proposte orientali di Rama. Una complementarietà quindi tra i due spazi, cucina e bancone, completata anche dal fatto che una **cocktail list è stata ideata ad hoc per il ristorante**.

«Adottiamo l’ospitalità asiatica, che implica di mettere da parte l’ego del bartender e dedicare tutta l’attenzione all’avventore che diventa il perno centrale dell’esperienza – premette subito **Franco Tucci** intervistato dal nostro sito –. *I nostri cocktail hanno tutti quella **piacevole essenza asiatica**. Si tratta prevalentemente dei **twist on classic e signature**, con anche tre proposte di **mocktail**, che hanno un costo che varia dagli 8 ai 14 euro, allineandoci al costo medio della zona ma senza superarlo perché riteniamo di offrire un’ottima sia per il bere che per il cibo di accompagnamento».*

Un ingrediente è comunque assoluto protagonista, vale a dire lo **yuzu** presente in quasi tutte le ricette di Ra?ma e che viene usato nelle sue diverse varianti, come liquore e succo, ma anche come profumo e nel cordiale. Una scelte assolutamente non casuale.

«Abbiamo optato con totale confidenza in questo ingrediente per diverse ragioni – spiega sempre Tucci –. *Innanzitutto, è un fil rouge che collega tra loro tutti i drink che compongono la cocktail lista principale del locale, in maniera da **creare una linearità tra i cocktail**. mentre dal punto di vista organolettico, **lo yuzu presenta un ricco potenziale di gusto** che ci offre la possibilità di proporre ricette pregiate e molto piacevoli, giocando su quel mix che fonde in maniera armoniosa una spiccata acidità con una morbidezza rilasciata dai toni agrumati»*.

Tutto questo si ritrovo nei drink. Di questi citiamo il **‘520’**, dove appunto lo yuzu incontra vodka, soda Franciacorta, o il **Naga** dove l’agrume in questione si mescola con tequila e mezcal, con crusta al sale Maldon e paprika affumicata, mentre sul versante analcolico si segnala **‘Kandara’** dove il succo di

yuzu si amalgama con quello di pompelmo rosa, andando a completare la ricetta con schrub di lamponi, soda al Karkadè e una ciliegina di Maraschino.