Elettrauto Cadore, ecco cosa prevede il restyling del layout e dei drink

20241025092621elettrauto-b5ac4695

Il banco vince. La puntata sul quale ha deciso di investire il team dell'**Elettrauto Cadore**, storico american bar milanese, verte infatti su una **nuova struttura e layout** portata da alcune settimane a compimento e dove, appunto, lo spazio dedicato alla progettazione e realizzazione dei drink è diventato il punto cardinale del locale. Il progetto di **restyling ha comportato un investimento di oltre 200 mila euro** e i lavori, iniziati il 26 luglio, si sono poi conclusi il 10 settembre, quando **il bar ha riaperto i battenti con il suo nuovo look**. **A parlarne a *Mixer* è Simone Rancati**, bartender classe 1991, e da sei mesi uno dei tre soci del bar sorto 18 anni fa in zona Porta Romana.

«*Abbiamo raso al suolo la parte interna della location* – ha spiegato il bartender, professionalmente nato all'Elettrauto quando era poco più che maggiorenne e dove è tornato circa sei mesi fa dopo alcune esperienze professionali presso cocktail bar milanesi, tra cui il Drinc Different di proprietà del mixologist Luca Marcellin –. *Ripartendo dunque da zero,* ***abbiamo ridotto lo spazio in sala per dare più respiro al bancone*** *che ora è in grado di accogliere circa una decina di avventori, ovvero il doppio rispetto a prima».*

Un **cambiamento importante** per un locale che, negli anni, ha saputo conquistare una fetta di clienti aficionados, diventando un ritrovo di quartiere molto gettonato per gli abitanti della zona (ma non solo). «*Lo scopo di ridisegnare la parte interna nasce sicuramente dalla* ***volontà di modernizzare il locale****, ma anche di assecondare quella richiesta da parte di avventori di vivere il bar non solo nel suo dehor* – aggiunge Rancati –. *Con questa operazione* ***favoriamo maggiore interazione tra noi e la clientela****, cosa che non sempre all'esterno del locale si riesce a costruire. Cerchiamo dunque un* ***maggiore coinvolgimento da parte di chi ordina il drink****,* ***lo rendiamo partecipe della preparazione*** *raccontandogli quali ingredienti usiamo e come li misceliamo. Inoltre, è stato* ***ampliata anche la parete che accoglie la bottigliera****, proprio per* ***dare maggiore visibilità a spirits e liquori che utilizziamo****. La presenza delle luci al neon, dal canto suo, non è invece stata modificata, anzi ne*

abbiamo aggiunte di nuove, perché questo genere di illuminazione riteniamo sia, da sempre, uno degli elementi caratterizzanti dell'Elettrauto ed è molto apprezzata dalla nostra clientela più affezionata».

Procedendo di pari passi con la rivisitazione del layout, **il bar ha creato una nuova drink list**, servizio che in precedenza mancava all'appello. *«In precedenza la nostra offerta miscelata consisteva quasi esclusivamente sulla preparazione di grandi classici* – prosegue il titolare dell'american bar –. *Ora, invece, abbiamo deciso di* ***valorizzare le nostre ricette personali*** *e creato una* ***drink list composta da 16 signature****, delle quali quattro sono dei twist on classic, tutti creati dal sottoscritto e dai miei due colleghi, ovvero Edoardo Zanatta (ex Moebius di Milano), mentre da Roma ci ha poi raggiunto Valerio Benato»*. La lista **non è proposta in pairing**, *«personalmente non sono un grande fan dell'abbinamento tra cocktail e cibo»*, ha dichiarato Rancati che però si cimenta con passione con tecniche di cucina liquida, come dimostra la creazione di alcuni drink che includono food.

Tra questi si segnala **Cheesecake** preparato con gin, caramello salato, un cordiale al mango e della spuma di Grana Padano, o **Zio Peperone**, a sua volta ottenuto dal mix di cachaça blu, lime e sempre un cordiale, questa volta di peperone giallo. In arrivo novità, anche se ci sarà un po' da attendere: *«****A partire dalla prossima primavera*** – svela sempre Rancati –, ***inseriremo in lista per la prima volta tre diversi mocktail****, così come* ***daremo più importanza*** ***al mondo agave*** *che sta sempre prendendo più piede, soprattutto in mixology».*