Bvlgari Bar, a Milano e Roma parte la collaborazione con l'Handshake Speakeasy di Città del Messico

20241114130311handindex-64b497a7

Le **guest shift in giro per i bar del mondo** si susseguono ormai settimanalmente in ogni angolo del pianeta, questo sistema di interscambio socio-liquido-culturale tra i bartender di ogni continente pare esser diventato **il sistema più efficace per farsi conoscere**: perché aspettare che l'appassionato bevitore giunga fino a Lima o Melbourne quando con un'organizzazione divenuta oggi consolidata si può facilmente giungere in Europa lavorando dietro i banco bar altrui?

Però ci sono guest e guest. **I Bvlgari Bar di Milano e Roma** hanno ospitato, per due serate molto gaudenti (sotto il nome Symposia, format ideato da Bvlgari per tutte le guest), il locale messicano **Handshake Speakeasy di Città del Messico**, **appena nominato primo al mondo dalla The World's 50 Best Bars**.

IL DRINK MILANO-ROMA IN CARTA PER UN MESE

Dopo il primo appuntamento milanese dello scorso 28 ottobre, è andata in scena la **seconda mixology night** a quattro mani con la valente **Desirè Verdecchia**, Bar Director del Bvlgari Hotel Roma, **e Brad Elizalde**, Head Bartender di Handshake Speakeasy. Presenti alla serata anche i co-proprietari del locale messicano, **Marcos di Battista e Rodrigo Urraca**. Per l'occasione, "gli Handshake" hanno ideato il drink limited edition **"Milano-Roma"** – Gin Peter in Florence, foglie di fico, vermouth rosso Di Battista bitter, cocco e arancia - dedicato alle due città, che rimarrà in carta in entrambi i Bvlgari Bar per solo un mese.

Tra gli altri cocktail ideati da Handshake Speakeasy: **"Di Battista Spritz"**, **"Di Battista Shakerato"**, **"Basil Garibaldi"**; a cura invece del Bvlgari Bar: **"Passion Peanuts"**, **"Bounty Manhattan"** e

“Vnico Gibson”. Insomma una serata di condivisione non solo spiritosa ma di talenti interconnessi e scambio di idee.

A fare gli onori di casa la giovane e lungimirante Desirè Verdecchia, ma da dove arriva questa talentuosa Bar Director? Desirè inizia la sua carriera a 19 anni al **Salotto42 di Roma**, dove, in meno di un paio d’anni, conquista la posizione di bar manager. Questo rapido successo le apre nuove opportunità, portandola a New York per affinare ulteriormente le sue competenze nel settore. Tornata in Italia, partecipa all'apertura del celebre **Caffè Propaganda** di Roma, dove per quattro anni crea cocktail innovativi che conquistano una clientela sempre più affezionata.

ESTETICA DA GRANDE GATSBY

Nel 2015, in concomitanza con la maternità e la nascita del suo bimbo, Teo, decide di fondare il proprio locale: **Casa Victoria** ad Albano Laziale. Qui porta avanti la sua visione di **mixologia d'avanguardia**, sperimentando nuove miscele e creando un punto di riferimento per gli appassionati del settore. Dopo questa esperienza, ritorna sulla scena romana, al **Marchese**, un locale famoso per la sua vasta selezione di oltre 600 amari. La sua crescita professionale la porta poi nel mondo dell'hotellerie di lusso con un debutto presso **l'Hotel Eden**. La sua voglia di innovare e la passione per la sperimentazione la spingono a collaborare con il team del **Jerry Thomas di Roma**, contribuendo allo start-up di Palazzo Ripetta.

Oggi, Desirè è Director of **Bars del Bvlgari Hotel Roma**, dove coordina un team di oltre venti giovani talenti e gestisce le due terrazze. La sua esperienza, visione creativa e capacità di leadership l’hanno resa **una figura di riferimento nel mondo dei cocktail e della mixologia internazionale.**

Avete scelto l’Handshake Speakeasy ancor prima che venisse nominato il migliore al mondo dimostrando la suddetta lungimiranza, ma cosa vi ha convinto del bar messicano? *«La loro ricerca, la tecnica applicata ad ogni cocktail e lo studio constante, oltre all’energia che ognuno dei ragazzi possiede ed emana! Handshake Speakeasy è ispirato all’epoca del Proibizionismo, il locale offre un’esperienza su due piani con* ***un’estetica che richiama il fascino del “Grande Gatsby”****. Il menu dei drink può sembrare minimalista a prima vista, ma grazie alle avanzate tecniche culinarie del capo barman Eric Van Beek,* ***ogni cocktail è una creazione complessa che richiede fino a 48 ore di preparazione****. Al centro del bar si trova un laboratorio nascosto, gestito da Yiyi Aparicio, dove il team sperimenta quotidianamente. Il bar produce anche un proprio bitter, il Di Battista, in onore di uno dei co-proprietari»*, racconta Desirè.

Appuntamento alla prossima data di Symposia.