Gramm, la nuova drink list pop (ma solo all’apparenza) è dedicata all’NBA anni ’90

20241118131426gramm-4bdfa0ee

Magic Johnson, Michael Jordan, Dennis Rodman, Shaquille O’Neal, Larry Bird. **Giocatori mitici dell’età d’oro dell’NBA**, nomi che tutti conoscono anche senza essere appassionati di basket: **a loro è dedicata la nuova drink list di Gramm**, il cocktail bar di Niccolò Mazzucchelli ed Eda Akman, aperto da mattina a sera, che da sei anni porta avanti **una ricerca sulla mixology che a ogni nuova lista alza l’asticella**. Puntando a distinguersi dai bar di quella parte dei Navigli milanesi più massificata (considerando che più avanti, dopo il ponte di ferro, ci sono i Mag e i Rita e il più recente Cactus Joe, come dire la crème della miscelazione milanese).

L’equilibrio da cercare, rappresentato proprio nei **nuovi signature**, è la facile comprensione unita a lavorazioni – tutte in pre-batched - anche complesse. Rese possibili grazie all’**allargamento dell’organico** (partiti in tre, oggi da Gramm lavorano in 12 sui vari turni). Il locale, ampliato nel 2021, ha a disposizione, tra interno e dehors, una novantina di posti.

L’NBA POP IN OTTO DRINK

In un menù dai colori accesi e caldi, disegnato da Bclillax studio (ha lavorato anche con Mad e Hanky Panky) sono presenti **otto drin**k, con una comunicazione semplice e diretta: nome, prezzo (**11 euro per tuti i signature**), ingredienti base, bicchiere, profilo gustativo. *«Abbiamo cercato **un tema molto pop**, facilmente riconoscibile per tutti; l’NBA anni ’90 è stato uno tsunami, ha creato dei miti americani che tutti conoscono. Volevamo invogliare il consumatore medio che di solito prende uno Spritz o un Gin Tonic a provare i nostri signature».*

Il primo drink “non a caso” è il **Michael Jordan**, il giocatore più popolare cui è dedicato un cocktail apparentemente “facile”, leggero e armonico, con leggere tinte acidule e dolci e ingredienti accattivanti. La fragola in osmosi è unita a Vodka Altamura, te? Earl Grey, un cordial homemade alle

erbe (timo, finocchietto, shiso e lime zest), il tutto estratto in washing con latte e cioccolato bianco. **Gli ingredienti sono elencati semplicemente in lista**, *«non vogliamo far pesare le preparazioni o gli ingredienti particolari, poi se uno è interessato glielo si racconta ma la mia idea è di* ***non annoiare il cliente inutilmente****. Poi non sono i drink più semplici del mondo, ci sono varie lavorazioni in ogni drink e ore di preparazione, ma* ***il cliente spesso non lo vuole sapere****».*

Tre i twist on classic in lista: Bloody Mary (**Scottie Pippen**, la ricetta qui sotto), Paloma (**Dennis Rodman**: Tequila, Galvanina pompelmo soda, Lemongrass, Peach liqueur, Honey Pollen syrup e Verjus) ed Espresso Martini (**Karl Malone**: sorprendentemente trasparente con olio al caffè e gin, Frangelico alla nocciola, Simple syrup, soluzione salina e Super foam), questi due richiestissimi, l'ultimo specie dalla clientela anglosassone che frequenta il locale a tutte le ore perché *«ormai qui sui Navigli l'85% delle case è dedicata agli affitti brevi».* Tutte le **garnish sono commestibili** e utilizzano resti di lavorazione, come i semi di lampone o il topinambur utilizzato per ottenere l'amido che diventa chip. Alcuni signature sono disponibili **anche in** **versione analcolica**. La nuova drink list, partita a novembre, sarà **disponibile per circa sei mesi.**

LA RICETTA: SCOTTIE PIPPEN

Ingredienti:

60 ml di Altamura vodka infuso chipotle
30 ml di Gramm's ponzu (salsa di soia, succo di lime&arancia, mirin, aceto di riso, grani di senape, soluzione msg, umami bitters, amido di topinambur)
120 succo di pomodoro niasca Portofino
15 succo di lime

Garnish:

Chip di topinambur al forno

Tecnica:

Throwing