Art of Living, arriva la nuova drink list di Casa Brera ispirata ai salotti milanesi del Novecento

20250506102655casabreraliving2-50f9e0cf

I salotti milanesi del Novecento e la vivace movida meneghina ispirano **Art of Living**, la nuova drink list di **Casa Brera, A Luxury Collection Hotel Milan**, all-day lounge bar aperto dalle nove del mattino fino all'una di notte nel cuore di Milano, in piazzetta Bossi dietro alla Scala.

«*L'idea di Art of Living prende il via dai salotti milanesi del secolo scorso, frequentati da luminari e personaggi di spicco* - spiega a Mixerplanet **Luca Ardito, director of beverages dell'hotel** -. *È questo il punto di partenza per una drink list che si fonde con la filosofia di Casa Brera:* ***una lounge accogliente, dove ogni ospite può sentirsi davvero a casa e a proprio agio***».

Casa Brera vuole essere un locale accessibile a tutti, e questo si riflette anche nel concept della drink list, che propone **sia cocktail alcolici sia analcolici**. «*Essendo una lounge aperta tutto il giorno, poniamo grande attenzione anche alla proposta non alcolica* - continua Ardito -. *Vogliamo avvicinare al piacere del bere bene ogni tipo di cliente: donne in gravidanza, bambini o semplicemente chi sceglie di non consumare alcol*».

LA DRINK LIST: TRA CHIACCHIERE, GIOCO E INFATUAZIONE

Basandosi su ciò che accade nei salotti milanesi, la drink list si sviluppa in tre capitoli principali: **la Chiacchiera, il Gioco e l'Infatuazione**. Ogni sezione include **tre cocktail alcolici e un'opzione analcolica,** seguendo un percorso sensoriale in cui la gradazione alcolica cresce progressivamente, accompagnando gli ospiti in un'esperienza tra sapori, emozioni e suggestioni meneghine. «*Partiamo da una semplice Chiacchiera, con un low ABV, poi si entra nel vivo con il Gioco, dove si alza un po' la gradazione, fino ad arrivare all'Infatuazione. È un percorso che vuole racchiudere l'essenza di Milano, anche attraverso l'uso del dialetto nei nomi dei cocktail*».

È proprio ispirandosi al dialetto milanese che il primo drink della Chiacchiera è la **Sciura**, tributo all'elegante signora milanese, icona di stile e sicurezza, realizzato con **Gin Tanqueray N°10, Los Siete Misterios Mezcal, Gin Tanqueray 0,0% e Paragon Rue Berry.** «*Pensato come un benvenuto, accoglie gli ospiti nel salotto e li fa sentire a proprio agio. Di solito la si immagina come una grande bevitrice, ma qui l'abbiamo reinterpretata in versione low ABV*». Ma non solo. All'interno della Chiacchiera l'obiettivo è intrattenere anche clienti che non sono di Milano. Ne è un esempio il cocktail **Flamingo,** che rimanda a Villa Invernizzi. «*Sai quando qualcuno dice: "Ma lo sapevi che a Milano ci sono i fenicotteri?" Da lì siamo partiti, pensando a Villa Invernizzi - chiarisce il direttore -. All'interno di Flamingo, la base del cocktail è* ***il passion fruit****, scelto per evocare un'atmosfera tropicale. La* ***componente agrumata*** *viene trattata secondo una logica* ***zero waste****: gli agrumi, una volta tagliati, vengono riutilizzati per evitare sprechi. Il risultato è una* ***rivisitazione tropicale dello Hugo Spritz, arricchita da una leggera nota piccante***». Inoltre, fa parte della Chiacchiera anche **Sotto Voce, un moscow mule chiarificato dove la foam comprende lo zenzero.** «*Sotto voce ricorda l'orecchio d'ottone e l'atmosfera che si crea all'interno di un salotto, abbassando la voce*», continua Ardito.

Si passa poi alla sezione del **Gioco**, dove il primo cocktail è intitolato **Burraco, un mix di Gin Hendrick's Grand Cabaret, Amaro Santoni, Prosecco e sherbet alla vaniglia e agrumi**. Tra i giochi non può mancare la **Dama, una rivisitazione del Paloma, preparato con tequila e Rhum Agricole, accompagnato da un liquore di peperoni, una soda al pompelmo e un chutney di mango.** Si prosegue con il **Tac**, un drink che incarna l'energia milanese del "vincitore". Si tratta di una creazione complessa, arricchita da una **gasatura con MK 44. La base al whiskey è accompagnata da un'estrazione di Misterious Tea, un tè fatto in casa, e da Brancamenta sodato in co2**, che dona una nota frizzante e fresca al cocktail. Invece, per la parte analcolica, spicca il **Danè**, ispirato alla storica millelire, che viene **reinterpretata in versione cosmopolitan analcolico, servito on the rocks.**

L'ultima sezione della drink list è l'**Infatuazione**, con una percezione alcolica high ABV, e rappresentata con tre pilastri della milanesità. «*L'ultimo momento, quello dell'Infatuazione, è composto dagli elementi tipici di Milano. È così che troviamo la Scighera, cioè la nebbia, Meneghin, il nostro pulcinella nonchè il quadro famosissimo all'interno della Pinacoteca di Brera, e Bel Fiur, cioè bel bambino come drink analcolico»*, conclude il director of beverages.

Valentina Lagati Sirino

LA SCIURA

Ingredienti:

20ml Tanqueray n°10

10ml Los Sietes Misterios Mezcal

40ml Tanqueray 0%

10ml Paragon Rue Berry

Garnish: spray di cardamomo e oliva marinata

Glass: coppetta nude

Metodo: stirred

DANE'

Ingredienti:

50ml Evereleaf Mountain

15ml Agrumi

30ml Cranberry

5ml Paragon Timmur Berr

Garnish: carte sottobicchiere

Glass: fancy ichendorf

Metodo: shake & strain

BURRACO

Ingredienti:

20ml Hendrick's Grand Cabaret

20ml Sherbet Vanilla & Agrumi

20ml Amaro Santoni

Top - up Prosecco

Glass: tumbler basso

Metodo: throwing