# Hawaiki: Samantha Migani racconta la nuova drink list del suo locale

20250514142258hawaikihp-702c65c1

Far vivere un viaggio esotico ai clienti, senza bisogno di prendere un aereo. È questo il concept della nuova drink list di **Hawaiki**, il **tiki cocktail bar aperto da Samantha Migani nel 2018** a Bellaria-Igea Marina. Un locale **ispirato all'estetica e allo spirito del Polinesian cocktail**, che trasporta gli ospiti in un mondo lontano, tra sapori tropicali e atmosfere del Pacifico.

«*Abbiamo chiamato la drink list proprio come il locale perché l'idea è far viaggiare i clienti, farli immergere in un'esperienza sensoriale che coinvolga tutti i sensi. Tutto è studiato in chiave tematica, dalla musica all'arredamento. Vogliamo far vivere un viaggio, senza bisogno di prendere un biglietto aereo*», dichiara a Mixerplanet Samantha Migani.

**DRINK LIST TUTTA AL FEMMINILE**

Il nome "Hawaiki" racchiude significati profondi: nella tradizione polinesiana è il luogo dell'origine e del ritorno, l'isola mitica da cui nascono le cose e dove tornano gli spiriti. Non è solo un omaggio alla cultura esotica che ispira il locale, ma anche un ponte personale con il passato. Proprio **dove oggi sorge Hawaiki, infatti, 45 anni fa c'era la bottega dei nonni di Samantha Migani**, un negozio di generi alimentari che somministrava anche distillati. Un'eredità trasformata in chiave moderna, dove la parte tiki del cocktail bar si fonde con il polynesian food, in un racconto che intreccia radici familiari e immaginario tropicale.

«*Hawaiki è un nome polinesiano: indica l'isola dell'aldilà, il luogo da cui arrivano e ritornano gli spiriti dei propri cari. È un simbolo di origine e rinascita. Ho voluto chiamare così il locale perché proprio qui, 45 anni fa, c'era la bottega dei miei nonni, dove si vendevano alimentari e alcolici. Oggi quella storia continua sotto una nuova forma: tra cocktail tiki e cucina polinesiana, Hawaiki è diventato un luogo che unisce memoria e viaggio*», continua Migani.

Ma non solo. **La drink list è anche il frutto di una collaborazione tutta al femminile**. «*Questo menu l'ho voluto fortemente perché c'è la partnership con tante donne: dalla grafica alla barlady, io ho scritto tutti i testi e tutti i drink. È stata una scommessa: parte dall'idea di un progetto condiviso tra donne, che spesso tendono a non incontrarsi mai*», afferma la proprietaria.

## UNA LISTA ISPIRATA DAL MONDO TIKI

La drink list unisce le radici della mixology classica con l'approccio contemporaneo, a cominciare da una prefazione che racconta il significato di Hawaiki, seguita da una biografia di Samantha Migani e, infine, dal percorso attraverso i cocktail. «*La drink list conta in totale **45 cocktail rivisitati da me e si apre con una sezione dedicata a Cuba e ai suoi Daiquiri,** composta da 8 proposte* - aggiunge Migani -. *Segue la prima fase, ispirata al tiki originario di **Don the Beachcomber, con 12 drink;** la seconda fase, **legata all'eredità di Trader Vic's,** con 6 drink; e infine la terza fase, dedicata **ai seguaci di Don e alle rivisitazioni contemporanee**, con altri 6 cocktail*».

Inoltre, la lista è stata pensata come un **viaggio di istruzione, un modo per educare il cliente al mondo tiki**, raccontando una storia e rendendolo partecipe. «*Da Hawaiki, il cliente può sempre scoprire qualcosa di nuovo: un frammento di quel sogno antico, reinterpretato in chiave contemporanea* - spiega la proprietaria-*. Ad esempio, il cocktail **Auna** prende il nome da una danza Hula ed è connesso al volto dello Zombie del '56*»

Oltre ai 32 cocktail suddivisi nelle tre fasi tematiche, la drink list include anche 4 **Sunset Tiki**, ovvero grandi classici reinterpretati in chiave esotica.**«***Ho voluto inserire anche un Americano, un Cocktail Martini, un Negroni affumicato alla banana e un twist sul Tommy's Margarita***»**, racconta Migani. L'ultima parte, infine, della drink list è dedicata al **Luau**, cioè drink del convivio: **6 drink nelle mug giganti dentro la conchiglia, per tre o quattro persone**, dove bevono nello stesso contenitore dalle cannucce o dal bicchiere. Infine, la drink list conta anche 7 drink analcolici.

## LA PROPOSTA GASTRONOMICA IN ABBINAMENTO AI COCKTAIL

Il viaggio prosegue nella proposta gastronomica, costruita intorno a quattro contaminazioni: **cinese, giapponese, hawaiana e francese.** Una cucina pensata per dialogare in modo armonico con i cocktail della drink list. «*Nel menu racconto me stessa e racconto il locale, quindi il viaggio, dove mondi diversi come quello della cucina e della mixology si uniscono, in questo caso quello del polinesian cocktail. A ogni piatto ho abbinato i miei drink tiki: per ciascuno propongo tre scelte pensate per sgrassare il palato, cocktail che puliscono e stimolano le papille gustative*», chiarisce Migani.

In questo progetto si uniscono drink e cucina, grazie anche alla collaborazione con l**o chef Alessandro Montanari,** marito di Samantha Migani. Durante la pandemia, la coppia ha iniziato a rielaborare i piatti, integrando preparazioni ancestrali realizzate all'interno del proprio laboratorio. « *Come per la lista dei cocktail, anche i piatti del menu sono presentati sotto forma di disegno a fumetto - racconta la proprietaria -. Il menu è costituto da* ***4 antipasti freddi, 6 caldi, 4 primi (tra tradizione romagnola e Polinesia francese), 6 secondi, 7 dolci***». Un progetto, quindi, che fonde il mondo del bar con quello della cucina, come dimostra uno dei piatti simbolo: i gamberi flambati, realizzati con una botte contenente una miscela di tre rum aromatizzati con bacello di vaniglia, miele e bucce di ananas, poi piastrati nel burro e flambati al momento.

Accanto al laboratorio, poi, è stata aperta una **bottega specializzata in rum e distillati**, dove trovano spazio anche ricette segrete e preparazioni homemade ideate da Samantha Migani. Infine, Samantha Migani e il marito Alessandro Montanari hanno dato vita a un**'Academy e organizzano regolarmente masterclass**, condividendo competenze e visione con professionisti e appassionati del settore. « *Quest'anno abbiamo avviato l'****Academy con corsi dedicati: uno di tiki, uno di cocktail tropicali e uno di mixology di base, oltre a un corso di sushi****. L'anno scorso abbiamo creato 5 roll in chiave polinesiana. Dal post-Covid, periodo in cui è difficile trovare personale, mi dedico a formare i ragazzi con masterclass, con l'obiettivo di far vivere ai clienti un'esperienza unica, accolta da uno staff sorridente e preparato*», conclude Migani.

**Valentina Lagati Sirino**

**AUANA**

Ingredienti:

30 ml succo di lime

30 ml Appleton Estate 8 y.o reserve blend rum

15 ml Trois Rivieres 50' Proof Martinican rhum

15 ml Lupicaia Finisc Private Cask

15 ml #Hawa- Falernum

15 ml #Hawa- Pimento Drum

10 ml Figs & Cherry con aceto balsamico igp Savoury Liqueur

30 ml Estratto di ananas

30 ml succo di guava rosa

30 ml # Hawa- Tonga mix (Passion Honey Cream- Gelsi neri Siciliani syrup)

Absenthie

# Hawa- Spiced Bitter

Garnish: una foglia a metà di banano e un fiore di taggete edibile

Tecnica: Milk shake mixer

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti nel Boston da frappè.

Utilizzare ghiaccio crashed ice, circa 1 palettata  da 80 gr.

Innestare il Boston di acciaio nel Milk Shake Mixer, lasciarlo amalgamare con il frullino da frappè per circa 45 secondi, così che i galatto manni dell'ananas monteranno il succo estratto in maniera spontanea, creando una texture cremosa e avvolgente.

Versare il composto cremoso nella tiki mug a forma di testa di Hula Girl versione zombie.

Concludere con 4 drop di # Hawa- Spiced Bitter della casa per conferire sul finale nota amaricante.