BoB è anche The Other Side: il nuovo concept della porta accanto

20250917175854bob-araujo-54a9d334

Il **BoB di Milano** si sdoppia. E per scoprire come e dove nasce questa moltiplicazione, non serve spostarsi più di tanto dall'attuale sede in Via Borsieri 30, nel cuore del quartiere milanese dell'Isola. Sono, infatti, sufficienti un paio di passi per recarsi al numero civico successivo, il 32, e trovarsi di fronte a un portone colore verde scuro, che si stende su vetrate laterali per una prima sbirciata dell'interno della location.

Aperto l'ingresso si accede a una saletta nella quale spicca il susseguirsi di specchi alle pareti, altalenandosi a mobiletti di vetro dove sono raccolte bottiglie di spirits ordinate diligentemente per categoria. **L'impatto è decisamente Illuminato**: benvenuti da **BoB The Other Side**. Un progetto leggermente in ritardo sui tempi inizialmente annunciati (ne avevamo parlato qui), ma che ora prende forma e arricchisce il numero di asset del gruppo **Chinese Box** che, a Milano, è proprietario dell'omonimo cocktail bar in zona Porta Nuova, del BoB appunto, ma anche di **Agua Sancta e Percento Lab**, lo spazio in Viale Stelvio dedicato allo studio e alla formazione professionale relativa al settore della mixology.

Ed è proprio con il laboratorio che il neonato The Other Side costruisce un rapporto diretto. «*Un ponte tra le due location* - conferma **Cesar Araujo**, bar manager di BoB e direttore creativo del nuovo concept -. *Questa nuova location è la volontà di coccolare ulteriormente la clientela, regalando loro la possibilità di degustare cocktail in food pairing, in un ambiente intimo, racchiuso e accogliente*».

UN COCKTAIL BAR PER POCHI E FOOD PAIRING

Il nuovo cocktail bar non è per molti, ma possono accedervi un numero massimo di **20 avventori**, che si possono accomodare intorno a piccoli tavolini a forma esagonale. Aperto dalle 19:00 alle 2 del mattino (domenica chiuso), The Other Side ha **una sua drink list esclusiva** composta da sei signature firmati da Araujo, ognuno dei quali, appunto, realizzato in stretta collaborazione con Per

Cento Lab. Il costo dei drink varia in un range da 15 a un massimo di 18 euro, in linea con la media dei cocktail bar della zona.

Ogni singolo cocktail è stato pensato **per essere abbinato a piatti preparati nella cucina del locale** che, come avviene nel confinante BoB, ha nello chef **Enzo Metastasio** la sua figura di riferimento. Tra le scelte, spiccano **Pata Negra, caviale, ricette della tradizione orientale, come il Katsusando di maiale, selezione di carni angus irlandesi, salumi iberici, carpacci di pesce**, nonché una proposta **vegetariana**.

Cena dunque aperta al pubblico, ma è possibile prenotare la location per **eventi privati**, come degustazioni di spirits, feste tra amici o team building aziendali. Due poi le serate cosiddette speciali, cominciando con quella che si svolge il primo giorno della settima. «*Ogni lunedì lo dedicheremo ad accogliere titolari e bartender di locali internazionali* - fa, infatti, sapere Araujo -. *Saranno appuntamenti con realtà che riteniamo affini come filosofia e strategia al mondo di BoB. A questi ospiti daremo l'occasione di presentare una serie di signature, cercando sempre di valorizzare le materie prime del loro territorio di provenienza, andando poi ad abbinarli a nostri piatti per creare una perfetta sinergia all'insegna del gusto*».

L'altro appuntamento particolare è quello del **giovedì**, che ha carattere più business: «*Questa serata* - spiega a proposito il responsabile del bancone del The Other Side - *prevede incontri con i responsabili della bar industry per discutere e analizzare l'andamento e le tendenze di mercato, ma anche scoprire eventuali novità di prodotto e capire concretamente come usarle sia nella miscelazione che nel bere liscio*».

I SIGNATURE DEL THE OTHER SIDE

HIDDEN LOVE: N°3 London Dry Gin - Cordial Pomodoro & Melograno Tonica 1 Percento - Profumo Pepe di Timut 16

RAY OF ILLUSIONS: 1615 Pisco Puro Quebranta - Distillato Sesamo nero Tio Pepe Fino Sherry - Mela & Matcha - CO2 18

HOLY WATER: Woodford Reserve Bourbon Whiskey - Miele alle 5 spezie - Citric - Coconut Milk & Lapsang 16

DRUNK IN UKIYO: Roku Japanese Gin fat Miso & Shiso - Vermouth al Riso Tostato - Campari alle fave Cacao tostato 18

DEEPEST KISS: Beluga Vodka - Distillato al Aji Amarillo - Miele allo Yuzu -Citric - Champagne - CO2
16

OLD TIME BOB: Michter!s Bourbon Whiskey - Vecchia Romagna Tre botti ai semi di Zucca Tostati - Orgeat Syrup - Essential Tiki Room N°1