Principe di Savoia (Milano): per la nuova drink list Daniele Celli si ispira ai 100 anni dell'hotel

20251001091318danielecelli-barmanager-principebar-hotelprincipedisavoia-dorchestercollection3-da94f4de

Un secolo di vita e non sentirlo. L'Hotel Principe di Savoia, parte di Dorchester Collection, una delle icone milanesi di eleganza e ospitalità, si appresta a soffiare le candeline del suo centesimo compleanno, che cadrà nel 2027. Un traguardo con tante iniziative dedicate in programma, la prima delle quali è una drink list creata dal Bar Manager del Principe Bar, Daniele Celli, ispirata agli eventi più rilevanti che, a partire dal 1927, hanno segnato il mondo.

La carta vin così suddivisa "in due atti", il primo dei quali è stato appena svelato. Dieci signature cocktail che, dagli anni '20 agli anni '70 del '900, ripercorrono importanti momenti della storia, reinterpretando in chiave liquida gli avvenimenti dell'epoca. Un autentico viaggio nel tempo, capace di evocare suggestioni e ricordi attraverso aromi, profumi e combinazioni uniche. La prima tappa di un percorso che verrà rivelato gradualmente fino al 2027.

«*Il nostro hotel sta per compiere cento anni* - dice **Ezio Indiani**, General Manager dell'hotel - *e fa un certo effetto pensare a come doveva presentarsi Milano all'inizio del secolo scorso. Il Principe era già qui e attorno a lui sono sorti palazzi, persino grattacieli, che hanno contribuito a definire il volto della città moderna. Anche tra queste mura si sono vissuti momenti significativi, capaci di lasciare un segno nella storia. Ed è proprio in questo luogo ricco di memoria che il nostro Bar Manager, Daniele Celli, presenta oggi una drink list speciale: un viaggio emozionale costruito attraverso ingredienti, tecniche e abbinamenti pensati per evocare il passato e farlo rivivere in ogni sorso*».

I PRIMI COCKTAIL DELLA NUOVA DRINK LIST

Si parte dal 1927 con lo **Zedong**, miscelato a base di Belvedere Vodka, dove il kumquat (mandarino cinese) incontra il pepe di Sichuan e la morbidezza dell'orzata, in un raffinato equilibrio che rievoca la Cina rivoluzionaria di quegli anni, capitanata da Mao Zedong. Si passa poi al 1936, rappresentato dal

Japanese Essence, un’armonia di frutti giapponesi, con note leggermente acidule, composta da Nikka From The Barrel Whisky, liquore di prugna ume, yuzu sake e riduzione di aceti, a richiamare un’epoca di trasformazione nell’Asia Orientale.

Il **1937** è la volta di Guernica, tributo al capolavoro di Picasso, un drink dolce e strutturato che unisce Brandy al pan di Spagna con caramello, limone e albume, guarnito da un topping di Pedro Ximénez sherry. Un audace mosaico di contrasti, omaggio alla forza evocativa dell’arte cubista. Seguono gli anni del dopoguerra e del trionfo del suffragio femminile in Italia, racchiusi nel floreale Women’s Strength (1946). Altamura Vodka e Bellavista Rosé sposano le note e i profumi di lavanda, violetta e rosa per celebrare lo spirito di determinazione e raffinatezza delle donne che hanno reso possibile questo traguardo storico.

Il viaggio prosegue nel cuore di Cuba con **Celia’s Soul**, a base di Abuelo 12y rum, passion fruit, guava, cacao e lime. Un mix fruttato, intenso e solare come la voce di Celia Cruz, che nel 1950 incise il disco che la consacrò leggenda. Pungente e speziato, invece, il Frida Kahlo (1954), che ritrae la vita e l’essenza della celebre artista messicana, utilizzando come tempere di un quadro Tequila Enemigo Blanco, coriandolo, liquore affumicato, acqua di pomodoro, peperone e lime.

Si atterra nel 1958 con il **Cosmic Voyage**, un highball dolce, acido e “celestiale”, in cuiFew Bourbon, sarsaparilla, “blue cosmico” e soda brillante celebrano la nascita della NASA e l’inizio dell’avventura verso lo spazio. Quattro anni più tardi, nel 1962, l’Algeria ottiene l’indipendenza dalla Francia, evento evocato al Principe Bar dal drink il Fiore d’Algeri: Bobby’s Gin, Angostura, datteri e amaro Picon - nato proprio ad Algeri -. Un’esplosione di profumi del Nord Africa.

“Peace and Love” era il motto del Festival di Woodstock, e con il cocktail **Yasgur** - nome della fattoria che ospitò l’evento - Daniele Celli vuole rendere omaggio a quegli ideali di libertà che hanno caratterizzato il 1969. Lo fa attraverso un inno liquido che mixa insieme whisky WhistlePig 10y, liquore alla canapa, distillato di mela, sciroppo d’acero, menta, camomilla e bitters. Sapori che ricordano quel luogo iconico, immerso in coltivazioni di mele e distese di erbe di campo.

Nello stesso anno si celebra lo sbarco sulla Luna con **The Broken Moon**, il drink analcolico della lista. Energico e di carattere, si compone di JNPR non-alcoholic spirit, amarena, caffè e cioccolato bianco. Un invito a guardare verso il cielo e a sognare.

Restano in carta, infine, i grandi classici della mixology e l’immancabile signature del Principe Bar, **El Milanes**, omaggio al celebre risotto alla milanese e alla tradizione gastronomica locale. Composto da zafferano, burro, scalogno, con l'aggiunta di Rye whisky, sherry e sake, servito al carrello davanti al

cliente in un bicchiere dalla forma di un chicco di riso adagiato su una base di ossobuco.

La proposta attuale rappresenta il primo tassello di un progetto più ampio: una seconda drink list, prevista per il prossimo anno e sempre a cura di Daniele Celli, completerà il percorso celebrativo raccontando la seconda metà del secolo fino ad arrivare al 2027.