ByIT, Dario Schiavoni presenta la nuova drink list ispirata allo zodiaco

20260220102435darioschiavoni-at-uranodesignit

Dario Schiavoni si conferma un personaggio poliedrico, non solo barman di successo ma anche astrologo appassionato. L'atmosfera che si respira da ByIt in questo periodo è quella delle grandi occasioni, un fermento creativo che nasce dalla voglia di raccontare storie attraverso il bicchiere e che ieri è culminata nel lancio di una nuova drink list ambiziosa e molto personale. Al centro dell'idea ci sono i dodici segni zodiacali, un tema che potrebbe sembrare scontato ma che nel locale nel cuore di Brera viene affrontato con dedizione, tanto che il bar manager confessa: «*Mi sveglio ogni mattina consultando l'oroscopo per capire con quale segno "attaccare bottone" durante la giornata*».

Non si tratta però di una semplice trovata di seduzione, perché dietro ogni cocktail ci sono quattro aggettivi specifici che definiscono il carattere del segno e, di riflesso, il profilo organolettico della bevanda, permettendo al cliente di specchiarsi nel drink scelto e di sentirsi parte integrante dell'esperienza. Ad esempio, chi è nato sotto il segno del Toro troverà un cocktail in stile Americano, reso interessante dall'infusione della barbabietola nel Mancino Rosso e da una nota freschissima di soda all'alloro, un mix che punta a stupire proprio per la sua identità decisa.

Un cocktail per ogni segno zodiacale

Ma il gioco sta nella scoperta di tutti i segni, ognuno con le sue caratteristiche rintracciabili nel bicchiere: si parte dall'Ariete, primo segno di fuoco, impulsivo ed energico, espresso in un cocktail a base di Bes Gin, vermouth Mancino Sakura, Cadello, melograno e basilico. Il Gemelli, curioso e imprevedibile, mescola Altamura Vodka, Sake Junmai, mela verde e Three Cents all'ananas, rivelando sorso dopo sorso la sua doppia anima. Il viaggio continua con la Bilancia, romantica ed equilibrata, dove Michter's Bourbon e Siete Misterios Mezcal si intrecciano con St-Germain e Amaro Lucano. Segue lo Scorpione, misterioso e seduttivo, che gioca con Planteray Rum 3 Stars, cocco, cetriolo, Fino Sherry e un tocco di Branca Menta. Lo spirito libero del Sagittario evoca invece

atmosfere esotiche e avventurose con Santa Teresa Rum, Planteray Cut & Dry, pompelmo e orzata. L’animo sensibile e nostalgico del Cancro emerge in un cocktail fruttato con tequila Patrón Silver e litchi, alleggerito da bollicine.

Il Leone, carismatico e solare, esplode in un piacevolissimo mix di Siete Misterios Mezcal, passion fruit, tè nero e Hibiscus Wine, seguito dalla Vergine, che punta invece sulla precisione aromatica con gin Bombay Sapphire, vermouth Mancino Sakura e cioccolato bianco. Il Capricorno esprime rigore e disciplina con vodka Grey Goose, liquore al caffè Borghetti, caramello salato e Organics ginger beer, mentre l’Acquario, visionario e innovativo, si rivela in un equilibrio perfetto tra Grey Goose, tè bianco, pera e Perrier. Lo zodiaco da bere si completa con il Pesci, un cocktail a base di Bombay Sapphire, Venturo, yuzu e Bellini “Sei Bellissimi”, che richiama l’anima sognatrice del segno. Questa interpretazione dei segni zodiacali vuole altresì evolvere nel tempo, mantenendo magari il nome del segno ma variandone gli ingredienti e la struttura, specialmente dopo la pausa estiva che vedrà il team impegnato in prestigiose trasferte tra Porto Cervo, Ibiza e Malta, dove il gruppo IT ha i suoi ristoranti.

Dario Schiavoni e il suo Mustacchioni in tour

Accanto alla novità liquido-astrologica, ByIt non dimentica le proprie radici e conferma in carta i sei "Bites Classics", ovvero i pilastri della mixology che hanno accompagnato il percorso di Schiavoni nel mondo. Tra questi spicca il leggendario Mustacchioni, un cocktail che festeggia proprio quest'anno il suo decimo anniversario. Creato originariamente a Pechino, deve il suo nome curioso alla difficoltà dei locali nel pronunciare il suono "ch", un aneddoto che oggi diventa il cuore di un tour celebrativo nazionale e internazionale che porterà il drink iconico da Torino fino alle piazze mondiali. Il culmine di questa stagione di successi sarà però il weekend del 13 e 14 aprile, date che segnano il primo compleanno del locale e che saranno onorate con un programma ricchissimo. Si partirà la mattina del 13 con la Milano Slam 2.0, una competizione che vedrà quattordici dei migliori bar di Milano sfidarsi in una gara di creatività, seguita la sera da una serie di guest shift internazionali con bartender di fama mondiale provenienti da Barcellona, Dubai e dal Brasile. Saranno due giorni intensi di attività e tour per la città, pensati per ribadire che, pur avendo un respiro cosmopolita e una visione aperta al mondo, l'anima di ByIt resta orgogliosamente milanese.

Ogni ricetta della drink list è una sfida creativa volta a trasformare aggettivi astratti in sapori concreti. Sarà entusiasmante, parola dell’astrologo Dario Schiavoni.