Nucleo Roma, il nuovo cocktail bar di Ostiense: perché la drink list è un manifesto

23f05195-dcee-4f1d-8c20-67083cb76d45

Via Ostiense 178. Niente prenotazioni, niente fronzoli: walk ins-only. Il primo indizio che Nucleo ha le idee chiare su cosa non vuole essere arriva prima ancora di sedersi. È una dichiarazione di identità precisa: "non ci riconosciamo nel sistema delle prenotazioni a tutti i costi, siamo più rock'n'roll".

Il progetto di Livio Morena, Davide Diaferia, Andrea Fofi e Daniele Gentili nasce da un'idea semplice e difficile da realizzare: un posto dove passi dei bei momenti, senza proclami filosofici, senza tante menate. Il secondo indizio arriva quando ti mettono in mano il menu. Si chiama **"This is not a menu”**. È il numero 1, come l'esordio di una band che non sa ancora se sopravviverà all'inverno ma intanto suona a palla, o come il primo numero di una fanzine che ha molto da dire: dentro ci sono PIL e Raymond Carver, Spike Lee e Miles Davis, i numeri maledetti di Lost e Oppenheimer che cita la Bhagavad Gita mentre il mondo cambia forma.

Tre sezioni, nessun proclama

I cocktail arrivano dopo, distribuiti in tre sezioni che hanno il ritmo di una playlist ben costruita. La prima, “It's So Easy / Ask the Barman”, è l'ingresso più diretto: dicci come ti senti, cosa ti piace, e lascia fare. La seconda, “Go with the Flow / Trust the Process”, raccoglie i “Nucleo Signatures” firmati da Davide Diaferia, Nausica Vitali e Livio Morena, alcuni rimandano direttamente alle immagini e ai riferimenti della fanzine, come se il menu e il contenitore fossero progettati insieme fin dall'inizio. La terza, “Safe and Sound”, è il porto sicuro: classici e analcolici per chi vuole orientarsi senza avventurarsi. Ce n'è per tutti, come al bar dovrebbe sempre essere.

Tra i signature, **Cinque** (Monkey 47, Lustau Fino Sherry, Maraschino, cordial di agrumi, osmanthus e CO?) ha la struttura di un post-punk britannico: secco, aromatico, con un finale floreale che non ti aspetti. **CBGB'S** mette insieme vodka Altamura, mora, barbabietola, calvados, Cordusio Aperitivo e

latte di cocco: una combinazione che sulla carta non ha senso e nel bicchiere probabilmente ne ha troppo. **Danny Nedelko**, nominato come la canzone degli Idles sull'immigrazione e la fratellanza, è il cocktail più lungo della lista: Del Maguey Vida Mezcal, Amaro Santoni, Bitter Fusetti, Crème de Fraise, rum al cocco Planteray, Cocchi Storico, Lustau Fino Sherry e tè oolong. Sedici euro. Una dichiarazione d'intenti travestita da drink. Tra i “Selected Classics” convivono il **Right Hand** (rum scuro Planteray, Cocchi Storico, Campari, chocolate bitters) citato direttamente dal monologo di Radio Raheem in Do the Right Thing, e il **Nucleo Adonis**, costruito su tre sherry Lustau più Amaro 16.20 e orange bitters: un esercizio di sottrazione nel mezzo di una lista che altrimenti non si risparmia niente. La sezione “No Alcohol” non è un ripensamento: **Leccese** (Beefeater 0.0, Adriatico Amaretto Zero, caffè, succo di limone, sciroppo, Three Cents Dry Tonic) e **Oralé** (Almave Blanco, succo d'arancia, sciroppo, granatina, Redbull Organics Fizzy Peach) hanno nomi e hanno senso.

Il progetto è di Morena e Alessandro Gianvenuti. Il design è di Studio Lord Z: nero, arancio bruciato, fotografie industriali, testo specchiato sul codice a barre di copertina. Un’estetica coerente con la musica: post-punk, DIY, nessuna rassicurazione estetica. Nell'ultima pagina, Carlo Scarpa: *″Volevo scolpire il blu del cielo″.* Foto del bancone, tre sgabelli, luce bassa. Nessuna spiegazione. Non è un menu cocktail, hanno scritto. È un contenitore di cose che gli piacciono. E per una volta, la frase promozionale è anche quella più onesta.