Patria Palace Lecce e Patrick Pistolesi, il matrimonio che funziona

6f28ef3e-db79-464a-b34c-38c86bb03c0a

È una joint venture virtuosa, quella tra il Patria Palace Lecce, storico e affascinante hotel 5 stelle, e Patrick Pistolesi, uno dei nomi più importanti della miscelazione d'autore. Un progetto, chiamato **Sira Kong**, per due distinti appuntamenti, che ha come obiettivo quello di rafforzare il ruolo del resort salentino quale protagonista dell'ospitalità e del lifestyle pugliese.

Sulla terrazza del Rooftop Bar della location, Pistolesi mette dunque in scena la sua idea di mixology d'autore quale esperienza: *Mixer* ha voluto saperne di più, intervistando sia Mattia De Gennaro, Owner & Managing Director di HO Collection, gruppo pugliese cui appartiene il Patria Palace Lecce, sia Patrick Pistolesi, Founder del celebre Drink Kong e protagonista della partnership.

Mattia De Gennaro, perché l'idea di questo progetto? E perché Patrick Pistolesi?

Sira Kong nasce da una convinzione molto semplice: oggi un grande hotel deve diventare un luogo capace di raccontare la destinazione con linguaggi diversi e il Patria Palace è uno degli indirizzi più rappresentativi dell'ospitalità di lusso di Lecce e della Puglia. Negli ultimi anni abbiamo scelto di rafforzare questa vocazione, investendo in progetti che lo rendessero sempre più aperto alla città e ancor più attrattivo anche per la clientela locale. Sira Rooftop Bar nasce proprio da questa visione: volevamo un luogo capace di unire qualità, atmosfera e cultura dell'accoglienza. Volevamo imprimere un'ulteriore evoluzione e, per farlo, avevamo bisogno del partner giusto.

Patrick Pistolesi, attraverso Drink Kong, ha contribuito a ridefinire il modo di interpretare la mixology in Italia, portando ricerca, metodo e personalità. Cercavamo esattamente questo: qualcuno che condividesse la nostra idea e fosse disposto a costruire qualcosa e a crescere insieme a noi; la collaborazione con Drink Kong si inserisce perfettamente in questo percorso, per una proposta riconoscibile, credibile e di respiro internazionale, senza perdere il legame con Lecce e con il Salento. L'idea è che il cocktail possa diventare parte di un racconto gastronomico più ampio, in dialogo con la

cucina e con l’identità del luogo. Parallelamente, questa collaborazione contribuisce a rafforzare il nostro posizionamento come uno degli indirizzi di riferimento dell’ospitalità di lusso della città, capace di offrire un’esperienza che unisce accoglienza, gastronomia, benessere e mixology d’autore.

Quali i vostri prossimi step?

Per noi la mixology è un elemento identitario di Sira Rooftop Bar, non un progetto destinato a esaurirsi in una stagione. La collaborazione con Drink Kong permette di introdurre nuovi standard qualitativi, investire nella formazione del team e costruire un metodo di lavoro condiviso. Nei prossimi anni continueremo così, rafforzando il dialogo tra cocktail e cucina, valorizzando gli ingredienti e i prodotti del territorio e collaborando con professionisti capaci di portare nuove idee e competenze.

Pensa a nuove collaborazioni con i protagonisti della mixology?

La collaborazione con Patrick non è pensata come un episodio isolato, ma come l’inizio di un percorso. Oggi Sira Kong stimola curiosità, crea occasioni di scoperta e offre nuovi modi di vivere la destinazione. Per questo pensiamo a un calendario di appuntamenti che accompagni la sua evoluzione, mettendo in dialogo mixology, cucina, territorio e cultura locale attraverso collaborazioni e iniziative coerenti con la nostra idea di ospitalità.

Quali sono le caratteristiche degli ospiti di Sira Rooftop Bar? Cosa desiderano?

Il pubblico è molto eterogeneo: accoglie i clienti dell’hotel e i frequentatori locali che lo considerano quale punto di riferimento per una serata speciale. Credo che queste persone abbiano una caratteristica in comune: cercano autenticità. Crediamo che oggi il lusso si esprima attraverso la capacità di creare connessioni tra territorio, ospitalità e buon vivere. È questo che desideriamo offrire: un’esperienza capace di andare oltre il momento dell’aperitivo e di lasciare un ricordo autentico.

Patrick Pistolesi, perché questa sinergia?

Nasce da una stima reciproca. Se c’è la volontà del Patria Palace Lecce di fare un salto di qualità nella proposta beverage, dall'altra c’è la mia curiosità di confrontarmi con un territorio come il Salento. Non mi interessa semplicemente firmare una drink list. Quando entro in un progetto voglio contribuire a costruire un'identità, lasciando un metodo di lavoro e un modo diverso di interpretare la mixology.

Volevo iniziare un percorso con un gruppo alberghiero che ha una visione chiara della qualità e che possiede diverse realtà in Puglia. Siamo partiti da qui perché il Sira Rooftop Bar è una location elegante, con un grande potenziale e il contesto perfetto per sviluppare un progetto di mixology contemporanea. L'idea è sempre stata quella di costruire un rapporto destinato a crescere nel tempo, portando la nostra esperienza anche in altre strutture del gruppo, se ci saranno le condizioni giuste. Per questo non ci limitiamo ai cocktail: lavoriamo su identità, organizzazione, formazione e standard operativi. Sono questi gli elementi che permettono a un progetto di durare e di evolvere.

Quindi hai formato i bartender del Sira Rooftop Bar. Come?

Il lavoro di formazione è guidato dal nostro General Manager Lorenzo Mancusi insieme al team di Drink Kong, trascorrendo quattro giorni a Lecce. L'obiettivo non è semplicemente insegnare delle ricette, ma trasmettere un metodo di lavoro. Oggi la tecnica si può imparare ovunque; la vera differenza la fanno l'organizzazione, l'attenzione ai dettagli, il ritmo del servizio e la capacità di leggere le esigenze dell'ospite. Lavoriamo soprattutto sul ragionamento che sta dietro ogni scelta. Le tendenze cambiano continuamente; quello che deve rimanere è la capacità di comprenderle e interpretarle senza perdere la propria personalità. Un bar non dovrebbe rincorrere le mode, ma essere capace di dare una propria interpretazione.

Sira Rooftop Bar vuol dire mixology, territorio e prodotti locali: cosa hai realizzato?

Non vogliamo costruire una carta che utilizzi ingredienti locali solo per raccontare una storia. L'idea è di prendere ispirazione dal territorio e reinterpretarlo con un linguaggio contemporaneo. Friso rappresenta perfettamente questo approccio. L'idea nasce da Davide Del Rosso, bartender di Drink Kong originario di Barletta, che ha trasformato uno dei simboli della tradizione pugliese in un cocktail dal profilo sapido, mediterraneo ed elegante. Canova è uno dei signature storici di Drink Kong: un cocktail fresco, agrumato e delicatamente mediterraneo, costruito su pulizia ed equilibrio e memoria italiana. Gaijin racconta invece l'anima più internazionale del progetto, con note umami, sfumature fermentate, grande profondità aromatica e un finale lungo e complesso, in equilibrio tra oriente e futuro.

Pensi che ci saranno nuove collaborazioni?

Me lo auguro. Quando trovi un partner che investe davvero sulla qualità e sulla crescita del proprio team, è naturale immaginare un percorso che possa continuare. Stiamo costruendo basi solide e credo che ci siano tutte le condizioni per sviluppare nuove iniziative insieme, ampliando la collaborazione anche ad altre realtà del gruppo e continuando a far crescere il progetto nel tempo.