Remy Savage è il nuovo Lead Mixologist di Torre. Archivio Isarco la sua drink list

f215462e-ca24-4fe5-ba89-49b9c273add8

E' Archivio Isarco, in omaggio alla memoria degli spazi di Fondazione Prada e a una inedita visione della mixology contemporanea, la drink list voluta da Remy Savage come Lead Mixologist di Torre, ristorante ospitato al sesto piano dell'omonimo edificio di Fondazione Prada a Milano. Prima di diventare un’istituzione culturale, il complesso di Largo Isarco ha infatti ospitato per decenni la Società Italiana Spiriti (SIS), uno dei protagonisti nello sviluppo della cultura italiana dei distillati e dei liquori. All’interno di questi spazi, ricerca, sperimentazione e processi produttivi hanno contribuito all’evoluzione dell’industria liquoristica italiana, lasciando un’eredità fatta di conoscenza, maestria artigianale e innovazione.

Da questa eredità liquida è nato **Archivio Isarco**, il nuovo progetto di Torre: un omaggio allo spirito pionieristico di SIS e alla vocazione sperimentale del luogo, reinterpretati attraverso il linguaggio della mixology contemporanea. Un archivio vivo in cui distillati, liquori, tecniche e rituali del passato diventano la base per una nuova visione dell’ospitalità.

Una bottiglia dedicata per ogni cocktail

La filosofia alla base della drink list nasce da un’idea semplice quanto radicale: ogni cocktail prende forma a partire da una propria fondazione liquida dedicata. Per ogni creazione, Remy Savage ha sviluppato **una bottiglia ad hoc** — che si tratti di un distillato, di un liquore o di un vermouth — concepita come ingrediente principale e identità stessa del drink. Queste produzioni originali reinterpretano l’eredità della cultura liquoristica di SIS, trasformando il suo patrimonio di sperimentazione e ricerca in un nuovo linguaggio contemporaneo del cocktail.

Il menu è articolato in **tre capitoli** — Distillati, Liquori e Aperitivi — e comprende dodici cocktail signature, ciascuno costruito attorno a una creazione liquida unica prodotta e imbottigliata

direttamente a Torre. Tra le nuove creazioni, il **Negroni**, appartenente al capitolo Distillati, offre una nuova prospettiva sul cocktail italiano per eccellenza, sostituendo il gin tradizionale con Hound Viola, un distillato creato ad hoc che esalta la profondità e la complessità dei vermouth e del Campari. Dal capitolo Liquori, l'**Olive Oil Sgroppino** reinterpreta il classico cocktail italiano attraverso una prospettiva mediterranea, combinando Limoncino, limone fresco, olio extravergine di oliva e Franciacorta in un'espressione luminosa e dalla texture elegante. Il **Tequila Jungle Bird**, appartenente al capitolo Aperitivi, trasforma un grande classico tropicale attraverso il carattere dell'Amaro della Fondazione, dell'ananas tostato e del lime, dando vita a un'interpretazione più gastronomica, stratificata e inaspettata.

L'ospitalità come forma di artigianalità e linguaggio creativo

Riconosciuto a livello internazionale per il suo approccio sperimentale e orientato al design nella creazione dei cocktail, Remy Savage sviluppa una filosofia che si colloca all'intersezione tra arte, pensiero e gusto. Il suo lavoro esplora costantemente minimalismo, struttura e sistemi concettuali, traducendo movimenti artistici in esperienze liquide capaci di unire precisione, chiarezza ed emozione. La sua pratica supera i confini della mixology, trasformando ogni cocktail in una narrazione che connette ingredienti, tecniche e idee attraverso un'espressione coerente e significativa.

Negli ultimi quindici anni, Savage ha costruito il proprio percorso professionale in contesti molto diversi, dai cocktail bar tradizionali ai locali di fama internazionale, affinando una visione dell'ospitalità intesa come **forma di artigianalità e linguaggio creativo**.

I suoi progetti riflettono un costante interesse per il dialogo tra discipline diverse: dai concept ispirati al Bauhaus, basati su funzionalità e forma, alle interpretazioni dell'Art Nouveau e dell'astrazione tradotte in esperienze di degustazione immersive. Accanto ai suoi progetti indipendenti, Savage ha contribuito allo sviluppo della cultura internazionale del beverage attraverso collaborazioni con brand, consulenze creative e progetti di design, tra cui Mi Shang Prada Rong Zhai.