Principe Bar svela la nuova drink list per il secolo dell’hotel

e309aea5-d6f4-4a90-9a04-2530c106b4c5

Non sono gli ultimi drink che si potranno assaporare al Principe Bar. Ma conviene affrettarsi a ordinarli, perché l’area cocktail & drink dell’hotel Principe di Savoia di Milano, dal prossimo 1 gennaio non esisterà per due lunghi anni. Il locale, come l’intera struttura ricettiva di cui fa parte, chiuderà i battenti e, come anticipato questa estate, sarà sottoposto a un imponente progetto di ristrutturazione che, di fatto, ridisegnerà la fisionomia della location situata a due passi dalla Stazione Centrale dei treni.

Questo cambiamento epocale ha sorpreso molti dipendenti dell’albergo meneghino inaugurato nel 1927, che sapevano dei lavori nel 2027, ma non si aspettavano una chiusura della struttura immediatamente a ridosso di capodanno. Così facendo, l’albergo festeggerà il suo primo secolo di vita tra polvere e macerie. Ma non sarà un addio, bensì un arrivederci, visto che l’albergo tornerà operativo con una veste totalmente rivista a partire da inizio del 2029, come ha ora reso noto il management di Dorchester Collection, gruppo alberghiero di lusso fondato nel 2006 e di proprietà della Brunei Investment Agency, nel cui portafoglio sono presenti numerosi hotel prestigiosi tra i quali, appunto, il Principe di Savoia.

Il secondo step della drink list di Daniele Cinelli

Prima che le mura comincino a essere demolite, rimane tutto il 2026 per recarsi nel cocktail bar dell’albergo e scoprire gli otto nuovi cocktail che **Daniele Cinelli**, bar manager del posto, ha ideato come secondo e definitivo step di una duplice lista pensata, appunto, per il centenario della struttura.

Del primo lotto composto da cinque drink, Mixerplanet ne aveva parlato qui. La drink list dello scorso anno conteneva ricette ispirate da significativi eventi e avvenimenti socioculturali e storici avvenuti dal 1927 al 1967. Ora, con questo step finale, si ricalca la stessa identica filosofia, ma procedendo

nell’excursus temporale, focalizzando l’attenzione su ciò che di importante è successo subito a ridosso, vale a dire dagli anni 70 fino ai giorni nostri. Celli ha, quindi, miscelato facendosi guidare da input di natura artistica, principalmente film e musica, così come da momenti che hanno segnato l’evoluzione urbanistica e sociale di Milano. L’intento è stato quello di creare un percorso organolettico con gradazione alcolica in progressiva crescita (da 10% a 20%. vol), in maniera da accontentare una platea eterogenea di cocktail lover.

Quote

Lo sforzo è stato quello di garantire in ogni preparazione un giusto equilibrio alcolico, ma anche di sapori, altalenando ricette più bitter ad altre più dolci. Per tutti i cocktail, in stretta connessione con la cucina del ristorante dell’albergo, sono stati creati dei food pairing in formato. Forse, rispetto alla lista del centenario presentata lo scorso anno, su questa seconda parte ci siamo più sbizzarriti anche per favorire un effetto a sorpresa, che speriamo risulti piacevoli.

Daniele Cinelli, bar manager del Principe Bar

Otto cocktail con gradazione alcolica crescente

La nostra esperienza di assaggio si è basata su una selezione degli otto cocktail con relativo food pairing. Per gli amanti del low alcol, la scelta ideale ricade su **Wish You Where Here**, drink che prende il nome dal celebre album dei Pink Floyd pubblicato nel 1975, che Celli ha interpretato creando una base di gin amalgamata con aromi floreali e acidule sprigionate, in particolare, da violetta, cedro e pompelmo rosa, e servito accompagnato da una mini farinata di ceci con hummus, olive taggiasche e semi. Si sale, invece, d’intensità alcolica con **Pittsburgh**, cocktail che omaggia la città che accoglie l’Andy Warhol Museum e la sua pop art. Qui Celli ha miscelato un americanissimo Bourbon whiskey con liquore di banana e burro di cacao, proposto in abbinamento a una piccola fettina rotonda di pane integrale con tartare di Fassona, parmigiano e fave di cacao tostate e tritate. Nella drink list, oltre alle 8 ricette alcoliche, Celli ha introdotto anche un nuovo mocktail, il **Virgin Manhattan**, twist del classico drink a base di vermouth e whisky, in questo caso proposto nella versione zero alcol.

Per tutte le altre ricette, vi invitiamo a scoprirle di persona. Ma come detto, cercate di anticipare la fine dell’anno in corso, perché poi il sipario calerà inesorabilmente sul Principe Bar. Sipario che comunque si rialzerà a lavori terminati in una nuova location, ovvero all’ultimo piano della terrazza che sorgerà nel nuovo albergo. Albergo che, come Mixerplanet è venuto a conoscenza, ospiterà 150, tra camere e suite, ma con un’aggiunta importante data da una quindicina di appartamenti che saranno venduti a

proprietari privati.