

Mixing in Bangkok: Fabio Brugnolaro ci racconta che cosa offre Bangkok

fabio-brugnolaro-84fc7347

Dal **Pinch** di Milano allo speakeasy **J.Boroski** di Bangkok. È il percorso del barman **Fabio Brugnolaro**, oggi head bartender al **Vogue Lounge di Bangkok**. Già protagonista di una puntata di [Dalla parte del barman](#), Fabio Brugnolaro diventa protagonista anche di una nuova sezione della rubrica di [Mixing in the world](#): **Mixing in Bangkok**.

I temi della prima puntata? Che cosa offre la Bangkok da bere, quali sono i trend in fatto di mixability e quali spirits vanno per la maggiore a Bangkok.



J.Boroski di Bangkok

In generale, che cosa offre la Bangkok da bere?

Di tutto. Pub, carretti ambulanti e cocktail bar di ogni livello.

Detto questo, negli ultimi due anni il livello medio dei cocktail bar è cresciuto grazie all'apertura di alcuni locali che si caratterizzano per un alto livello in termini di tecnica, ricerca ed esecuzione.

Parlaci dei bar all'interno degli hotel di lusso...

Design a parte, in genere il livello è mediocre.

[caption id="attachment_128357" align="center" width="300"]



Vogue Lounge di Bangkok[/caption]

Uno sguardo ai distillati locali...

In Thailandia producono rum (il più noto è il **Sang Som** ndr), whisky (il più diffuso è il **Mekong**), diversi distillati di riso che ricordano vagamente il tequila e un gin. Lo spirit più interessante, secondo me, è proprio quest'ultimo: il **Gin Iron ball**, a base di ginepro e varie botaniche, aromatizzato con infusioni di ananas e lemongrass.

A proposito di spirits, più in generale quali sono gli up& down?

Qui assistiamo al boom del whiskey giapponese e single malt, ma sta crescendo la richiesta di drink a base di gin e di rum. Inoltre, c'è una certa attenzione nei confronti del sakè utilizzato come ingrediente dei drink.

E tu, Fabio Brugnolaro, al Vogue Lounge di Bangkok su quali distillati punti per differenziarti dalla concorrenza?

Propongo diversi drink con cachaça e mezcal.

Mixing in Bangkok fa parte di [Mixing in the world](#), ovvero una macro rubrica divisa in micro sezioni, tra cui [Mixing in Madrid](#).

Obiettivo? Raccontare le tendenze del bere miscelato nel mondo tra format, tecniche e idee da rivisitare al volo attraverso la voce di alcuni dei barman italiani più accreditati oggi residenti all'estero. Da leggere in un momento di tranquillità per riflettere e prendere spunti. Buona lettura!