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.

[caption id="attachment_128355" align="aligncenter" width="300"]



J.Boroski di Bangkok[/caption]

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="aligncenter" 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!